

Margret Uhle / Anne Brakemeier

Konfekt zum Selbermachen

Bonbons, Pralinen, Petits fours

Mit 200 Rezepten, 10 Farbfotos und 15 Zeichnungen

Knaur

Über dieses Buch

Viele herrliche Köstlichkeiten lassen sich in der eigenen Küche zubereiten. Unter all diesen feinen Dingen stellen selbstgemachte Pralinen und Bonbons ohne Zweifel eine ganz besondere Leckerei dar. Das wußten nicht nur unsere Großmütter, für die die Kunst des Konfektmachens zum guten Ton gehörte wie Sticken und Klavierspielen, auch große Männer der Geschichte waren Liebhaber von Süßigkeiten: Napoleon ließ sie sogar auf seinen Feldzügen herstellen, Goethe verschenkte sie besonders gern an Freunde, und der Dichter Wieland bekannte, er steige nachts oft aus dem Bett, »um sich aus dem bekannten Versteck Konfekt zu holen«.

Dabei ist das Konfektmachen viel leichter, als man meinen sollte. Und es ist, wie Sie beim Ausprobieren feststellen werden, ausgesprochen preiswert. Aber es hat noch ein weiteres Plus: Sie können Konfekt zubereiten, das man heute nur noch vom Hörensagen kennt, weil es die Industrie aus Haltbarkeitsgründen nicht herstellt. Vieles gibt es hier neu zu entdecken, und Sie werden staunen, wieviel Freude Ihnen die Pralinen, Bonbons und Petits fours aus der eigenen Küche machen können.

Dieses Buch bietet Ihnen eine sorgfältig erprobte Sammlung der schönsten Konfektrezepte. Dabei wurde auf genaue Angaben und auf eine exakte Beschreibung des Geräts großen Wert gelegt, damit Ihnen die Zubereitung und Gestaltung Ihres eigenen Konfekts leicht und sicher von der Hand geht.

November 1976
Originalausgabe

Umschlagfoto C. P. Fischer, Baldham
Satz Appl, Wemding
Druck und Bindung Ebner, Ulm
Printed in Germany
ISBN 3-426-00606-5

Margret Uhle / Anne Brakemeier:

Konfekt zum Selbermachen

Bonbons, Pralinen, Petits fours

Droemer Knaur

Inhalt

Historie und Psychologie der süßen Sachen

»Das Confect verschafft samt dem Edlen Safft, gute Stärck und Krafft.« Diese Inschrift schmückt einen Kupferstich aus dem Jahre 1694. Er zeigt eine Zuckerbäckerküche, in der Männlein, Weiblein und sogar kleine Kinder emsig mit der Herstellung dessen beschäftigt sind, was ein menschliches Urbedürfnis stillt: Unser Verlangen nach Süßem.
Als der Kupferstecher auf seinem Bild verewigte, wie Zucker gekocht, Zutaten gerührt und gesiebt und die bezaubernden kleinen »Confect«-Kunstwerke geformt wurden, die man damals so schätzte, hatte die süße Kunst schon seit 200 Jahren Hochkonjunktur.
Die Wiege der Zuckerbäckerei stand, wie könnte es anders sein, im Orient. Namen wie Kandis, Nougat, Zucker, alles Lehnworte aus dem Arabischen, verraten heute noch das orientalische Erbe. Vergessen Sie einmal einen Moment lang alles, was Sie über arabische Ehemänner gehört haben, und staunen Sie über folgenden uralten Brauch: Zur Hochzeit pflegte in früheren Jahrhunderten ein arabischer Mann seiner Braut ein Körbchen aus Kandis zu verehren, in dem ein kunstvoll aus Zuckerwerk gebildeter Rosenstrauch blühte. Im Haushaltsbuch des Kalifen Al-Aziz (975–996) entdeckten Historiker unter dem Titel »Zuckerbäckerei« folgende Posten: 350 kg Mandeln, 250 kg geschälte Pistazien, 22 kg Rosenwasser und 225 kg Honig. Diese Mengen verraten, wie sehr der hohe Herrscher Süßes zu schätzen wußte.
Durch ihre Eroberungszüge brachten die Araber ihr Wissen in den Mittelmeerraum, und so kamen die geschäftstüchtigen Venezianer auf den Geschmack am Süßen. Sie holten nicht nur den Rohrzucker nach Venedig, sondern luchsten den orientalischen Bazar-Zuckerbäckern auch so manches Geheimrezept ab.
Einen Boom erlebte das Konfekt 1471: Ein cleverer Venezianer hatte in diesem Jahr den Einfall, Rohrzucker zu verfeinern, indem er ihn reinigte. Der Mann wurde damit über Nacht steinreich, sein sauberer Zucker ließ sich besser formen und verarbeiten: Zum Beispiel zu köstlichen, aufwendigen Tischdekorationen für die Adelspaläste und für die Tafel des Dogen.
Die süße Welle bewirkte zwei Dinge: Erstens wurde der neue Beruf des »Zuckerbäckers« geboren; zweitens verkauften die Venezianer ihr

Naschwerk in eigens dafür konstruierten Verpackungen in ganz Europa – und machten blendende Geschäfte damit. Denn geschäftstüchtig waren sie ja, wie man weiß.
In der »Neuen Welt«, dem gerade entdeckten amerikanischen Kontinent, brach ein richtiges Zuckerfieber aus. Der Eroberer Cortez hatte die ersten Zuckerrohr-Schößlinge mitgebracht – das war Anfang des 16. Jahrhunderts. Bei Mexico-City ließ er von Sklaven die ersten Zukkerrohr-Plantagen anlegen. Die Profite würden jeden modernen Ölscheich vor Neid erblassen lassen. Von Mexiko breitete sich der Zukkeranbau über ganz Südamerika aus. Durch den Zuckerüberfluß entwickelte sich die Kunst der Konfektmacherei auch in Südamerika.
Hochbegabte Zuckerbäckerinnen wurden später die Nonnen. Im Kloster der »Töchter der Unbefleckten Empfängnis« in Lima spezialisierten sie sich auf überdimensionale Hochzeitstorten für die reiche Oberschicht. Jeder Südamerika-Reisende weiß, daß diese Tradition auch heute nicht ausgestorben ist. Überall kann man zum Beispiel religiöse Symbole aus Zucker kaufen. Zu Allerseelen schmeicheln die kleinen Mexikaner ihren Eltern ein paar Pfennige statt für Lollis oder Zuckerwatte für Knochen oder Totenschädel aus Zucker ab, die sie genüßlich auflutschen ...
Die exotischsten Blüten trieb die Zuckerbäckerei in Europa im Rokoko und Biedermeier. Beispiel: Anno 1749 feierte Erzbischof Collonitz in Wien Jubiläum. Der geistliche Herr überraschte seine Gäste mit einer umwerfenden Idee. Mittelpunkt des Jubelfestes war ein Triumphgebäude, 42 Fuß lang und 16 Fuß breit mit Schlössern, Gärten, Blumen, Bäumen, Tieren und jeder Menge allegorischer Figuren – alles von unermüdlichen Zuckerbäckern in Tag- und Nachtschichten aus Tragant geformt. Tragant ist nichts anderes als ein Baumsaft aus Kleinasien. In Verbindung mit Zucker läßt er sich hervorragend zu allen möglichen Figuren formen. Im Rokoko wurden aus Tragant sogar Gondeln, Schäfer und Schäferinnen, Komödianten und vornehme Damen in Lebensgröße geknetet und bunt bemalt. Festlich illuminiert, dienten sie der verwöhnten Hof-Schickeria zum Ergötzen.
Um dem staunenden Leser nur einen kleinen Eindruck vom unerschöpflichen Einfallsreichtum des Berliner Conditormeisters Weyde – er wirkte Anfang des 19. Jahrhunderts – zu geben, seien hier drei seiner Werke genannt, die seinerzeit das Publikum in atemloses Entzücken versetzten: »Der Brand von Moskau«, »Die Völkerschlacht bei Leip-

zig« und »Das Bombardement von Kopenhagen« – alles aus Tragant. Wie das Leben so spielt, verdanken die großen Meister der süßen Sachen in Wien und Berlin ein gut Teil ihres Wissens ausgerechnet einfachen Bergbauernsöhnen aus dem Engadin. Warum und weshalb ausgerechnet diese schlichten, erdverbundenen Menschen ein besonderes Talent für den Umgang mit Zuckerwerk entwickelten, bleibt ein Geheimnis. Vielleicht lag es daran, daß sie zwischen dem traditionsreichen Zuckerbäckerland, Italien, und dem Neuland jenseits der Alpen angesiedelt waren. Zahllose junge Burschen aus den rätoromanischen Tälern sind im Laufe der Jahrhunderte aus ihrer Heimat in die Welt hinausgewandert, um ihr Wissen an den Hochburgen der Konditorkunst – Wien, Prag, Paris – an den Mann zu bringen. Als wandernde Zuckerbäcker wurden sie von Fürsten und Patriziern beschäftigt, damit sie für besondere Anlässe die »Confectkammern« der Reichen füllten. Über die Confectkammer eines vornehmen Haushaltes berichtet Grimmelshausen im Jahr 1673 folgendes: »Da war das Confect so kostbarlich zugericht, als ich noch niemals gesehen, da stunden ganze Thürm und Schlösser aus Marzipan, ganze Platten voll allerhand Obstwerk, Schinken, Knackwürst und dergleichen Genäschen, aus lauter Zucker gemacht, gemalt, überguldt, mit Blumen geziert, geschweige die candierten und eingemachten Sachen.«
Auf Süßes mochten selbst große Männer nicht verzichten. Auch im ärgsten Schlachtgetümmel mußte Maître Lebeu, der Leib- und Magen-Konditor beim harten Eroberer Napoleon, für seinen Kaiser die von diesem so geschätzten Süßigkeiten herstellen. Psychologen haben dafür sicher eine Erklärung parat …
Auch Goethe war ein »Süßmaul«. 1807 schreibt die alte Frau Rath, seine Mutter, in ihrem Weihnachtsbrief an den Sohn, »sie müsse selbst zum Contitor, um das Zuckerwerk auszusuchen, daß es noch mit dem letzten Postwagen vor Christtag spediert werde …« Ein Hobby des Dichterfürsten war es, seine Freunde mit Süßem zu beschenken. Immer legte er ein paar Zeilen dazu. Minna Herzlieb, die junge, anmutige Pflegetochter des Jenaer Buchhändlers Fromann, für die der nicht mehr knusprige Dichterfürst um 1808 eine Schwäche hatte, fand Zettelchen von ihm im süßen Paket: »Mein süßes Liebchen / Hier in Schachtelwänden / Gar mannigfach geformte Süßigkeiten / Die Früchte sind es heilger Weihnachtszeiten / Gebacken nur, den Kindern auszuspenden.« Dichter Wieland stieg, wie er bekennt, oft nachts aus dem Bett, »um

sich aus dem bekannten Versteck Konfekt zu holen«. Märchendichter Wilhelm Grimm freute sich unbändig über die Sendungen seiner Freundin Anna von Arnswald-Haxthausen. Diese »Kästchen mit dem trefflichen Inhalt«, schreibt er in einem Dankesbrief, »kommen mir vor, als sei es eine der Gaben, welche nach der Sage glücklichen Menschen gute Geister an einem bestimmten Tage hinstellen.« Wenn er bis nachts mit seinem Bruder Jacob an seinen deutschen Märchen schrieb, pflegte er, gleichsam als Belohnung, etwas aus dem Glasschrank von den »köstlichen und zierlichen Sachen« der Frau Anna zu naschen.

Die einzigen Menschen, die zum Zucker ein gestörtes Verhältnis hatten, waren die Puritaner Nordamerikas. Ihnen fiel nichts anderes ein, als damit Obst einzumachen.

Ihre Nachkommen, die Amerikaner von heute, scheinen dagegen einen ungeheuren Nachholbedarf an süßen Sachen zu haben. Im Süßigkeitenkonsum stehen sie in der Welt an der Spitze. In den letzten Jahren hat es auf diesem Gebiet einen solchen Boom gegeben, daß fast alle Hausfrauen wieder anfangen, Konfekt selber zu machen. Aus alten Kochbüchern werden Grandma's alte Familienrezepte ausgegraben. Abendschulen veranstalten Kurse, die ständig ausgebucht sind. Bei Partys und auf Bazaren brillieren Hausfrauen mit selbstgemachtem Konfekt.

Dieser Trend ist nicht nur durch die weltweite Nostalgie-Welle zu erklären: die Psychologen haben dabei auch ein Wörtchen mitzureden. Für sie ist »Naschen« ein unbewußter Protest gegen Zivilisationszwänge – bei Kindern und Erwachsenen. Der Drang zum Süßen, sagen sie, steckt zutiefst in uns allen, Muttermilch ist »süß«. Darum ist für das Kind »süß« gleichbedeutend mit Zärtlichkeit und Geborgenheit. Auch in unserer Umgangssprache wird dies deutlich. Vier Begriffe kennzeichnen unsere Geschmackserlebnisse: süß, sauer, bitter, salzig.

Mit den letzten drei Adjektiven verbinden wir überwiegend negative Vorstellungen: sauer aufstoßen, eine bittere Pille schlucken, die Suppe versalzen. Nur »süß« weckt freundliche Vorstellungen. Denken Sie nur an süße Lust, süßes Mädchen, das Leben versüßen, süße Stunden. Von Eltern und Erziehern der alten Schule wurde das Verbot des Naschens lange als Mittel zur Dressur eingesetzt. Das offene Bekenntnis zum Naschen macht frei – und die Kümmernisse des Alltags erträglicher.

Bei den Mengenangaben ist Eßlöffel mit EL und Teelöffel mit TL abgekürzt.

Bonbonrezepte

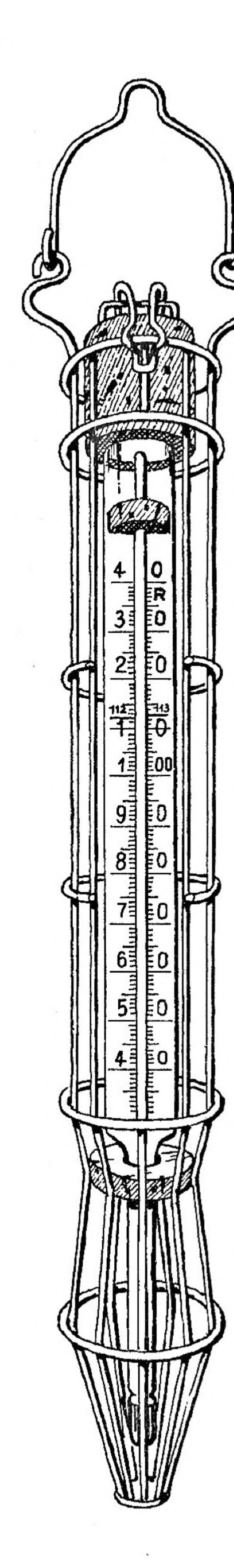
Es ist noch gar nicht so lange her, daß die Bonbonherstellung im normalen Haushalt so selbstverständlich war wie das Kuchenbacken. Unsere Großmütter verstanden es ausgezeichnet, die leckersten Karamellen und Toffees im Handumdrehen auf den Tisch zu zaubern. Und damals konnte man auch noch ohne schlechtes Gewissen naschen. Um Kalorien kümmerte sich niemand, und Psychotherapeuten, die von Kompensation sprachen, gab es noch nicht. Bonbonlutschen war ein ungetrübtes Vergnügen. Und selbstgemachte Karamellen und andere Süßigkeiten aus der eigenen Küche bieten in der Tat die schönsten Gaumenfreuden. Das werden Ihnen nicht nur Ihre kleinen, sondern auch Ihre großen Gäste nur zu gerne bestätigen, wenn Sie ihnen frisch zubereitete Knabbereien anbieten. Solche Leckereien, in Glanzpapier oder Klarsicht-Folie hübsch verpackt, sind beispielsweise eine gelungene und nicht alltägliche Ergänzung zu einem kalten Büfett. Und dabei ist das Bonbonkochen ganz einfach. Sie müssen nur ein paar Dinge wissen und beachten.

Was Bonbonkocher unbedingt wissen müssen ...

Die wichtigsten Zutaten, die Sie in jedem unserer Bonbonrezepte finden, sind Zucker, Stärkesirup, Rübensirup, Honig und aromatisierende Zutaten.

Das Geheimnis gelungener Bonbons besteht nun darin, daß sich alle diese Ingredienzen harmonisch miteinander verbinden und keine Kristalle bilden. Sie möchten sich ja schließlich nicht die Zunge wundlutschen.

Eine entscheidende Rolle spielen hier die Temperaturen beim Kochen der Bonbonmassen. Deshalb kommen Sie dabei nicht ohne ein ganz bestimmtes Handwerkszeug aus: das Zuckerthermometer. Das ist ein Thermometer, das in einem Silberdrahtgestell steckt, damit Sie es in Ihren Topf hängen können. An sich ist es ein Gerät für gelernte Zuckerbäcker. Deshalb können Sie es auch nicht in jedem beliebigen Haus-



haltswarengeschäft kaufen. Mit Sicherheit bekommen Sie es über folgende Adresse: »Die Zuckerbäkkerei«, Nissenstraße 15, 2000 Hamburg 20.

Die Skala Ihres Zuckerthermometers ist in Reaumur-Grade eingeteilt. Das liegt daran, daß die Zukkerbäckerzunft sehr traditionsbewußt ist und an der sonst längst veralteten Reaumur-Skala eisern festhält. Wir haben Ihnen bei sämtlichen Rezepten auch die Celsius-Grade angegeben, damit Sie eine bessere Vorstellung von den Temperaturen in Ihrer Bonbonkoch-Pfanne oder in Ihrem Topf haben. Außerdem wird sich die konservative Zuckerbäckerzunft in Zukunft wohl oder übel von ihren Reaumurs trennen müssen, weil gesetzlich nur noch Celsius-Angaben zugelassen sein sollen.

Hier geben wir Ihnen eine genaue Aufstellung der Temperaturen, die für die einzelnen Bonbonsorten in Frage kommen.

Wer reichlich Küchenerfahrung hat, kann entsprechende Temperaturen auch durch Proben ermitteln. Der Zuckersirup nimmt bei bestimmten Temperaturen ganz bestimmte, unverwechselbare Formen an. Beispielsweise: Verwandelt sich ein Teelöffel Zukkersirup aus Ihrer Bonbonpfanne, wenn Sie ihn in sehr kaltes Wasser fallen lassen, zu einem festen kleinen Ball, verrät das: Ihr Sirup hat nun eine Temperatur von 94–96° Reaumur bzw. 118 bis 120° Celsius.

Das Ergebnis bei dieser Temperatur sind »Karamellen«.

Wenn sich Ihr Sirup aber beim Eintauchen in sehr kaltes Wasser in elastische Fäden verwandelt, bedeutet dies, daß die Temperaturen im Topf (106–114° R) bzw. 132°–143° Celsius betragen. Das Ergebnis sind die härteren »Toffees«.

Das Zuckerthermometer, ein unentbehrliches Hilfsmittel bei der Bonbonherstellung

Tabelle der Temperaturen und Sirup-Proben

Bonbonart	Temperaturen	Proben
Sirup	88– 90° R 110–112° C	Der Sirup bildet einen etwa 5 cm langen Faden, wenn Sie ihn von einem Löffel fallen lassen.
Fondant	90– 92° R 112–115° C	Wenn Sie den Sirup in sehr kaltes Wasser tauchen, bildet er einen weichen Ball, der sich leicht flachdrücken läßt.
Karamellen	94– 96° R 118–120° C	Wenn Sie den Sirup in sehr kaltes Wasser fallen lassen, bildet er einen festen Ball.
Schaum-Karamellen	97–104° R 121–130° C	Wenn Sie den Sirup in sehr kaltes Wasser fallen lassen, bildet er einen sehr festen Ball.
Toffees	106–114° R 132–143° C	Wenn Sie den Sirup in sehr kaltes Wasser fallen lassen, bilden sich elastische Fäden.
Hart-Karamellen	119–123° R 149–154° C	Wenn Sie den Sirup in sehr kaltes Wasser fallen lassen, bilden sich brüchige Fäden.
Karamel	136° R 170° C	Der Zucker wird flüssig und braun.

Weiche Bonbons

Damit Sie gleich den richtigen Spaß an der Bonbonherstellung bekommen, haben wir zwei ganz einfache Rezepte an den Anfang gesetzt. Hier brauchen Sie die Zutaten nur kalt zu verkneten, um zum gewünschten Resultat zu gelangen. Aber auch die Gelee-Bonbons, die auf Fruchtsi-

rup oder Wein basieren, verlangen keine großen Kochkenntnisse vom Bonbonfreund. Sogar die Fondants, die in einer schweren Pfanne zubereitet werden, gelingen eigentlich ganz leicht. Hier verlangt das Schmelzen des Zuckers freilich schon eine gewisse Sorgfalt. Doch mit ein wenig Geduld hat man auch hierbei den Dreh schnell heraus, und so wird Ihnen das Ausprobieren der Rezepte, die wir hier für Sie zusammengestellt haben, von Mal zu Mal mehr Freude machen.

Schoko-Bonbons

500 g Puderzucker, 1 kleines Eiweiß, 1/4 TL Weinstein (Apotheke), 2 EL Sahne, 30 g Schokolade, 1 Fläschchen Vanillearoma

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Den Weinstein hinzufügen und vermischen. Das Eiweiß mit der Gabel leicht schlagen. Die Hälfte des gesiebten Zuckers und 1 EL Sahne hinzufügen und verrühren. Dann den restlichen Zucker zu der Mischung geben. Die Hände leicht mit Puderzucker bestäuben und die Masse in der Schüssel zu einer festen Paste kneten. Die Schokolade fein reiben. Das Vanillearoma und 1 EL Sahne hinzufügen. Die Schokolade mit knapp der Hälfte der Puderzucker-Eiweiß-Masse verkneten. Kleine Kugeln daraus formen. Die restliche Puderzucker-Eiweiß-Masse dünn ausrollen und in Quadrate schneiden. Je eine Schokoladenkugel auf ein Quadrat legen. Die Ecken über der Kugel zusammenschlagen und zwischen den Händen rollen. Damit die Kugeln nicht kleben, die Hände mit etwas Puderzucker bestäuben.
Die Schoko-Bonbons 24 Stunden trocknen lassen.
Tip: Schoko-Bonbons müssen innerhalb einer Woche aufgegessen sein.

Kokosnuß-Würfel

500 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 1/4 TL Weinstein (Apotheke), 1 EL Sahne, 60 g Kokosraspel, ein paar Tropfen rote Speisefarbe

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, den Weinstein hinzufügen und vermischen. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel mit einer Gabel leicht schlagen. Die Hälfte des Zuckers und die Sahne hinzufügen und verrühren. Dann den restlichen Puderzucker und die Kokosraspel dazu-

geben. Die Hände leicht mit Puderzucker bestäuben. Aus allen Zutaten eine feste Paste kneten und diese in zwei Teile teilen. Die eine Hälfte mit ein paar Tropfen Speisefarbe rosa färben und gut durchkneten. Eine Arbeitsplatte mit Zucker bestreuen, beide Hälften dünn ausrollen. Die ausgerollten Platten aufeinanderlegen, in 2 cm breite Streifen schneiden und je zwei Streifen aufeinanderlegen. Etwas andrücken. 2 cm lange Stücke abschneiden. Die Würfel auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsplatte 24 Stunden trocknen lassen.
Tip: Die Kokosnuß-Würfel sind für den schnellen Verbrauch bestimmt. Sie halten sich nur eine Woche.

Geleebonbons mit Fruchtsaft

100 ccm Wasser, 200 ccm Orangensaft, 250 g Zucker, 100 g Glukose (Reformhaus), 15 g Pektin (Reformhaus), 4 g Zitronensäure

Wasser und Orangensaft in einen Topf geben und aufkochen. Das Pektin mit 25 g Zucker (1 EL) vermischen und nach und nach in die kochende Flüssigkeit geben. Alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Den restlichen Zucker und die Glukose unter Rühren hinzufügen und das Ganze unter Rühren eine halbe Minute weiterkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Zitronensäure mit der gleichen Menge Wasser anrühren und unter die Bonbonmasse mischen.
Ein Backblech mit angewärmter Butter dünn einpinseln. Die Masse auf das Backblech gießen. Wenn die Masse nach etwa 20 Minuten geliert ist, schneiden Sie mit einem Messer, das immer wieder in kochendes Wasser getaucht wird, Würfel oder Rechtecke oder andere beliebige Formen. Nach einer Stunde etwa sind die Geleebonbons so weit erstarrt, daß Sie sie vom Blech nehmen können. Über Nacht auf einem Kuchengitter gut durchtrocknen lassen. Sie können die Bonbons noch zusätzlich in Zucker wälzen. Sie müssen sie dann allerdings kurz über heißen Wasserdampf halten, weil der Zucker sonst nicht haftet.
Tip: Gelee-Bonbons können Sie selbstverständlich auch mit anderen Fruchtsäften wie zum Beispiel Erdbeersaft, Himbeersaft oder Kirschsaft zubereiten. Wenn Sie stark säurehaltigen Fruchtsaft nehmen wie Johannisbeersaft, Zitronensaft oder Pampelmusensaft, brauchen Sie nur eine geringe Menge Zitronensäure (statt der im Rezept angegebenen Menge nur 1 g).

Geleebonbons mit Weißwein

100 ccm Wasser, 200 ccm Weißwein, 250 g Zucker, 100 g Glukose (Reformhaus), 15 g Pektin, 4 g Zitronensäure, 1 Fläschchen Fruchtaroma

Wasser und Weißwein in einen Topf geben und aufkochen. Das Pektin mit 25 g Zucker vermischen und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Alles kurz aufkochen lassen. Den restlichen Zucker und die Glukose unter Rühren hinzufügen. Das Ganze etwa eine halbe Minute weiterkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Zitronensäure mit der gleichen Menge Wasser anrühren und zusammen mit dem Fruchtaroma unter die Bonbonmasse mischen. Ein Backblech mit angewärmter Butter dünn einpinseln und die Bonbonmasse auf das Backblech gießen. Wenn die Masse nach etwa 20 Minuten geliert ist, schneiden Sie mit einem Messer, das immer wieder in kochendes Wasser getaucht wird, Würfel, Rechtecke oder andere beliebige Formen.
Die Bonbons nach etwa einer Stunde vom Blech nehmen, auf ein Kuchengitter legen und über Nacht gut durchtrocknen lassen.
Tip: Sie können die Geleebonbons mit Weißwein oder auch mit 1 EL Likör aromatisieren. Zum Beispiel mit Maraschino, Curaçao, Zitronen- oder Bananenlikör.

Geleebonbons Hawaii

250 ccm Wasser, 250 g Zucker, 15 g Pektin, 40 g Glukose (Reformhaus), 200 g Ananas aus der Dose, 4 g Zitronensäure (Apotheke), ein paar Tropfen gelbe Speisefarbe

Das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 50 g Zucker mit dem Pektin mischen und in den Topf einrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Den restlichen Zucker und die Glukose zu der Masse in den Topf geben und eine Minute weiterkochen. Die kleingehackte Ananas in den Topf geben. Alles noch einmal aufkochen. Den Topf vom Feuer nehmen. Die Zitronensäure 1 : 1 mit der gleichen Menge Wasser anrühren. Diese Lösung zusammen mit ein paar Tropfen Speisefarbe unter die Geleemasse rühren.
Ein Backblech mit angewärmter Butter dünn einpinseln. Die Geleemasse daraufgießen und mit einem Messer gleichmäßig nach allen Seiten

ausstreichen. Über Nacht stehen lassen. Die festgewordene Geleeplatte mit einem Messer in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Gelee-Bonbons in Zucker wälzen.

Fondant

500 g Zucker, 1 kl Dose Kondensmilch, 2 EL Vollmilch, 60 g Margarine, 90 g hellen Zuckerrübensirup, 1 Fläschchen Vanillearoma

Die Margarine, den Sirup, den Zucker und die Vollmilch in eine schwere Pfanne geben. Die Pfanne vorher mit kaltem Wasser ausspülen. Die Mischung auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis der Zucker ganz geschmolzen ist. Die Kondensmilch dazugeben. Alles unter Rühren 15–20 Minuten kochen lassen. Einen Tropfen der Mischung in kaltes Wasser fallen lassen. Wenn er sich zu einem weichen Ball formt, ist die richtige Temperatur erreicht. Die Pfanne vom Feuer nehmen. Das Vanillearoma unterrühren. Die Masse mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis sie dick und cremig ist. Ein Backblech mit angewärmter Butter leicht einfetten, die Masse daraufgießen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Dann durchhärten lassen.

Amerikanischer Fondant

1 Tasse braunen Zucker, 1 Tasse Zucker, 2/3 Tasse Vollmilch, 60 g Schokolade, 2 EL Butter, 1 TL Vanillearoma

Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Zucker, Milch und Schokoladestückchen in eine schwere Pfanne geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis eine Temperatur von 90–92° R (Zuckerthermometer) bzw. 112–115° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Butter zu der Masse geben. Nicht rühren, da sonst die Masse kristallisiert! Erst wenn die Masse lauwarm ist, das Vanillearoma hinzufügen. Dann das Ganze schlagen, bis ein Tropfen, den man vom Löffel fallen läßt, seine Form behält. Ein Backblech mit angewärmter Butter bepinseln, die Masse darauf zu einer 2 cm dicken Schicht verstreichen. Nach dem Erkalten in Würfel schneiden.
Variation: Nach diesem Rezept können Sie auch **Erdnußbutter-Fondant** zubereiten. Verwenden Sie aber statt Butter Erdnußbutter.

Blitz-Fondant I

120 g Schokolade, 3 EL Butter, 1 Ei, 1/4 Tasse Kondensmilch, 500 g Zucker, 1 Fläschchen Vanillearoma, 1/2 Tasse gemahlene Haselnüsse (oder Walnüsse)

Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Das Ei, die Kondensmilch und das Vanillearoma hinzugeben und verrühren. Zucker und geriebene Nüsse in die Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Die Masse auf ein mit Butter eingeriebenes Backblech geben, zu einer 2 cm dicken Schicht verstreichen, erkalten lassen und mit einem scharfen Messer in 2 cm große Würfel schneiden.

Blitz-Fondant II

1/4 Tasse gekochte und geriebene Kartoffeln, 1 Messerspitze Salz, 90 g Schokolade, 1 EL Butter, 1/2 Fläschchen Vanillearoma, 500 g Zucker

Schokolade und Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Die geriebenen Kartoffeln, das Salz und das Vanillearoma in die Schüssel geben und gut mischen. Den Zucker hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen verkneten. Ein Backblech mit angewärmter Butter einpinseln, die Masse auf das Blech geben, zu einer 2 cm dicken Schicht ausstreichen, erkalten lassen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Mokka-Fondant

1/2 Tasse starken Kaffee, 1 Fläschchen Vanillearoma, 2 EL Butter, 2 EL Kakaopulver, 6 Tassen Zucker, 2/3 Tasse gemahlene Walnüsse (oder Haselnüsse)

Den heißen Kaffee in eine Schüssel geben, die Butter hinzufügen und darin schmelzen lassen. Vanillearoma, Kakaopulver, Zucker und Nüsse in die Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Händen gut verkneten. Ein Backblech mit angewärmter Butter bepinseln. Die Masse daraufgießen und zu einer 2 cm dicken Schicht verstreichen, erkalten lassen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Zitronen-Fondant

2 Tassen Zucker, 1 Tasse Wasser, 2 EL hellen Stärkesirup (Reformhaus), abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 EL Zitronensaft

Den Zucker, das Wasser und den Stärkesirup in eine Pfanne geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Masse ohne zu rühren kochen lassen, bis eine Temperatur von 96° R (Zuckerthermometer) bzw. 120° C erreicht ist. Falls sich am Rand der Pfanne während des Kochens Zuckerkristalle bilden, müssen Sie diese mit einem feuchten Tuch wegwischen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale vermischen und alles über die gesamte Fläche einer großen Porzellanplatte verteilen. Den heißen Sirup über die Zitronenmischung gießen. Nicht umrühren! Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Dann mit einem Schneebesen vorsichtig cremig schlagen. Das Schlagen ist etwas schwierig, weil sich der Zitronensaft nur schwer mit dem Fondant vermischt! Sie müssen deshalb ziemlich lange schlagen! Wenn die Masse dick wird, muß sie geknetet werden, bis sie wieder geschmeidig ist. Die Masse auf einem gefetteten Backblech zu einer 2 cm dicken Schicht ausstreichen und in 2 cm große Würfel schneiden.
Variation: Nach demselben Rezept können Sie auch **Orangen-Fondant** zubereiten. Statt der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft verwenden Sie jedoch 3 EL Orangensaft, die abgeriebene Schale einer Orange und 1 EL Zitronensaft.

Super-Fondant

1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Milch, 60 g Schokolade, 2 EL heller Maissirup (Reformhaus), 1/3 Tasse Fondant, 1 EL Butter, 1 TL Vanillinzucker

Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Den Zucker, die Milch, die Schokolade und den Sirup in einen Topf geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Unter Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 90–92° R (Zuckerthermometer) bzw. 112–115° C erreicht ist. Den Topf vom Feuer nehmen, die Butter hinzufügen und alles zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn die Masse

lauwarm ist, den Vanillinzucker und den Fondant hinzufügen und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis der Super-Fondant sein glänzendes Aussehen verloren hat und sich formen läßt.
Tip: Hier einige Vorschläge für die Weiterverarbeitung von Super-Fondant. Aus der Fondant-Masse Kugeln formen, die nicht mehr als 2 cm Durchmesser haben sollten. Die Kugeln in Kokosflocken oder gehackten bzw. gemahlenen Nüssen wälzen. Sehr gut eignen sich auch Mandeln und gehackte Pistazien. Natürlich können Sie die Murmeln auch in Kakaopulver oder Liebesperlen wälzen.

Doppeldecker

Für dieses Rezept brauchen Sie zwei Fondant-Massen: 1. Super-Fondant, 2. Mokka-Fondant und Kuvertüre

Drücken Sie eine Schicht Super-Fondant von etwa 1 cm Stärke in eine viereckige oder rechteckige mit Butter ausgestrichene Form. Legen Sie darüber eine ebenfalls 1 cm dicke Schicht Mokka-Fondant. Die Masse stehen lassen, bis sie fest ist. Stürzen Sie die erstarrte Masse aus der Form auf eine Porzellanplatte. Erhitzen Sie die Kuvertüre nach Vorschrift und gießen Sie sie über die Fondant-Doppelschicht. Das Ganze mit gehackten Nüssen bestreuen, bevor die Kuvertüre erstarrt ist, und dann mit einem Messer in Würfel schneiden.

Nuß-Fondant

3 Tassen hellen braunen Zucker, 1 Tasse Milch, 2 EL Butter, 1½ TL Vanillinzucker, 1½ Tassen gemahlene Haselnüsse (oder Walnüsse)

Zucker und Milch in eine große Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Weiterkochen, bis die Masse eine Temperatur von 90–92° R (Zuckerthermometer) bzw. 112–115° C erreicht hat. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und beiseite stellen (nicht rühren!). Die Masse abkühlen lassen und wenn sie lauwarm ist, mit einem Schneebesen schlagen, bis sie dick und cremig ist. Vanillinzucker und gemahlene Nüsse hinzufügen und gut vermischen. Die noch warme Masse in gebutterte Petits-fours-Backförmchen gießen

und nach dem Erstarren aus den Formen stürzen. Sie können die Masse natürlich auch zu einer 2 cm dicken Schicht ausstreichen und nach dem Erkalten in Würfel schneiden.
Tip: Einen besonders aparten Geschmack bekommt Ihr Nuß-Fondant, wenn Sie statt der Haselnüsse gemahlene Pekannüsse untermischen.

Ingwer-Fondant

3 Tassen hellbraunen Zucker, 1 Tasse Milch, 2 EL Butter, 2 EL feingehackten Ingwer aus dem Glas

Zucker und Milch in einer großen Pfanne unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Unter Rühren so lange erhitzen, bis eine Temperatur von 90–92° R (Zuckerthermometer) bzw. 112–115° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen, die Butter unterziehen und die Masse abkühlen lassen (nicht rühren), bis sie lauwarm ist. Dann das Ganze mit einem Schneebesen cremig schlagen. Zum Schluß den gehackten Ingwer unterziehen. Die Masse auf einem mit angewärmter Butter bestrichenen Backblech zu einer 2 cm dicken Schicht ausstreichen und nach dem Erkalten mit einem Messer in Würfel schneiden. Das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen.

Mokka-Super-Fondant

3 Tassen hellbraunen Zucker, 1/2 Tasse süße Sahne, 1/2 Tasse starken schwarzen Kaffee (flüssig), 1 EL Butter

Den Zucker, die Sahne und den Kaffee in eine große Pfanne geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren so lange weiterkochen, bis eine Temperatur von 90–92° R (Zuckerthermometer) bzw. 112–115° C erreicht ist.
Die Pfanne vom Feuer nehmen, die Butter unterziehen und alles abkühlen lassen (nicht rühren!), bis die Masse lauwarm ist. Dann die Masse mit einem Schneebesen schlagen, bis sie dick und cremig ist, und entweder in gebutterte Petits-fours-Backförmchen oder auf ein gefettetes Backblech gießen. Nach dem Erkalten alles aus den Förmchen stürzen oder, wenn Sie das Backblech benutzen, in Würfel schneiden. Während des Schneidens das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen.

Tip: Sie können den Mokka-Super-Fondant auch zu kleinen Kugeln rollen und in gemahlenen Nüssen, Liebesperlen oder Hagelzucker wälzen.

Super-Sahne-Fondant I

Super-Sahne-Fondants unterscheiden sich von allen übrigen Fondants dadurch, daß sie wesentlich mehr Fett enthalten. Dadurch halten sie sich auch wesentlich länger als die übrigen Fondants, die wir Ihnen hier vorgestellt haben, und können schon wochenlang vor dem Verbrauch hergestellt werden. Sie eignen sich auch sehr gut zum Verschicken. Besonders hübsch sehen sie in Pralinen-Manschetten aus.

2 Tassen Zucker, 3/4 Tasse süße Sahne, 1 Tasse Milch, 1 EL hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1 Messerspitze Salz, 1 TL Vanillinzucker, 1 Tasse gemahlene Pekannüsse

Zucker, Sahne, Milch, Stärkesirup und Salz in eine große Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und unter Rühren so lange kochen, bis eine Temperatur von 90–92° R (Zuckerthermometer) bzw. 112–115° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Masse abkühlen lassen. Wenn sie lauwarm ist, den Vanillinzucker unterziehen und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis sie cremig ist und ihr glänzendes Aussehen verloren hat. Sie müssen ziemlich lange schlagen! Dann die gemahlenen Pekannüsse unter die Masse ziehen. Ein Backblech mit angewärmter Butter bestreichen, die Masse daraufgeben und zu einer 2 cm dicken Schicht ausstreichen. Das Ganze nach dem Abkühlen mit einem Messer in Würfel schneiden. Das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen.
Tip: Statt Pekannüsse können Sie auch gemahlene Walnüsse verwenden.

Super-Sahne-Fondant II

2 Tassen Zucker, 3 EL hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1/2 Tasse süße Sahne, 1 1/2 Tassen Milch, 1/4 TL Salz, 1 TL Vanillinzucker

Zucker, Stärkesirup, Sahne, Milch und Salz in eine große Pfanne geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Unter Rühren so

lange kochen, bis eine Temperatur von 91° R (Zuckerthermometer) bzw. 114° C erreicht ist. Es empfiehlt sich, die Masse auf ziemlich kleinem Feuer langsam zu kochen, damit der Zucker etwas karamelisiert. Das Weiterrühren ist unerläßlich, um ein Anbrennen zu verhindern.
Dann die Pfanne vom Feuer nehmen, beiseite stellen und die Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Anschließend mit einem Schneebesen schlagen, bis sie dick und cremig ist und ihr glänzendes Aussehen verloren hat. Sie müssen ziemlich lange schlagen! Alles in mit Butter eingefettete Petits-fours-Backförmchen gießen oder auf eine mit Butter bestrichene Porzellan-Fleischplatte gießen.
Die Super-Sahne-Fondant-Masse nach dem Erkalten aus den Petits-fours-Backförmchen stürzen oder, wenn Sie die Platte benutzen, in Würfel schneiden. Das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen, da es sonst klebrig wird.
Tip: Dieses Super-Sahne-Fondant können Sie noch verfeinern, indem Sie es mit bitterer Kuvertüre überziehen!

Super-Sahne-Fondant III

2 Tassen Zucker, 2 Tassen hellbraunen Zucker, 1 Messerspitze Salz, 2 EL hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1 Tasse Kondensmilch, 1 1/2 Tassen Milch, 1/2 Tasse süße Sahne, 1 gehäuften TL Vanillinzucker

Sämtliche Zutaten – bis auf den Vanillinzucker – in eine große Pfanne geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 91° R (Zuckerthermometer) bzw. 114° C erreicht ist. Den Topf vom Feuer nehmen und die Fondant-Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
Den Vanillinzucker unterziehen. Das Ganze mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis es cremig ist und seine Form behält. Sie müssen verhältnismäßig lange schlagen! Die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Backblech geben und nach dem Erkalten mit einem Messer in Würfel schneiden.
Tip: Sie können diese Super-Sahne-Fondants statt mit Vanillinzucker auch mit 2 TL Kaffeepulver aromatisieren.

Karamellen

Bei der Herstellung von Karamellen müssen Sie besonders sorgfältig arbeiten, weil die Masse leicht verbrennt. Wichtig ist, daß der Topf oder die Pfanne sehr schwer sind (Eisen, Aluminium, Kupfer). Wichtig ist auch, daß Sie immer mit kleinem Feuer arbeiten und ständig rühren, nur das verhindert das Gerinnen.

Honig-Karamellen

2 Tassen Zucker, 1 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1 Tasse Kondensmilch, 1/2 Tasse süße Sahne, 1/2 Tasse Milch, 1/2 Tasse flüssigen Honig, 1/4 Tasse Butter, 2 TL Vanillinzucker

Zucker, Stärkesirup, Kondensmilch, Sahne, Milch, Honig und Butter in eine schwere Pfanne geben. Auf kleiner Flamme alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und unter Rühren so lange weitererhitzen, bis eine Temperatur von 96° R (Zuckerthermometer) bzw. 120° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Vanillinzucker hinzufügen und die Masse sofort auf eine leicht mit Butter eingefettete Platte gießen. Wichtig ist, daß Sie die Platte wirklich nur dünn einstreichen, weil die Karamellen sonst zu fettig werden.
Die erkaltete Masse aus der Form nehmen und mit einem großen Messer über die ganze Breite des Blocks mit einem Schnitt schneiden (sonst splittert die Masse zu leicht!). Die Streifen dann mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden. Die einzelnen Würfel in Wachspapier verpacken, damit sie nicht kleben.
Tip: Statt mit Vanille können Sie Ihre Honig-Karamellen auch mit 2 TL Pulverkaffee aromatisieren.

Sonntags-Karamellen

2 Tassen Zucker, 1 Tasse hellen braunen Zucker, 1 Tasse hellen Stärkesirup, 1 Tasse süße Sahne, 2 Tassen Milch, 1/2 Tasse Butter, 4 TL Vanillinzucker

Alle Zutaten – bis auf den Vanillinzucker – in eine schwere Pfanne geben. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren zum Kochen brin-

gen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse eine Temperatur von 96° R (Zuckerthermometer) bzw. 120° C erreicht hat. Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Vanillinzucker unter die Masse ziehen und das Ganze sofort auf eine mit Butter dünn eingestrichene Platte gießen.
Die Masse nach dem Erkalten mit einem großen, scharfen Messer zuerst in Streifen und dann in Würfel schneiden. Die einzelnen Karamellen in Wachspapier verpacken.

Schokoladen-Karamellen

2 Tassen Zucker, 1 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1 Tasse Kondensmilch, 1/2 Tasse Sahne, 1 Tasse Milch, 180 g Schokolade, 2 TL Vanillinzucker

Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Alle übrigen Zutaten – bis auf den Vanillinzucker – in eine schwere Pfanne geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dann unter ständigem Rühren so lange weiterkochen, bis eine Temperatur von 95° R (Zuckerthermometer) bzw. 119° C erreicht ist. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Vanillinzucker unter die Masse ziehen. Dann alles sofort auf eine mit Butter dünn eingefettete Platte gießen und nach dem Erkalten mit einem großen, scharfen Messer zuerst in Streifen und dann in Quadrate schneiden. Alle Karamellen werden in Wachspapier eingewickelt.

Nuß-Karamellen

2 Tassen braunen Zucker, 1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1 Tasse Sahne, 2 Tassen Milch, 1/2 Tasse Butter, 4 TL Vanillinzucker, 1 Tasse gemahlene Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)

Sämtliche Zutaten – bis auf den Vanillinzucker und die gemahlenen Nüsse – in einer schweren Pfanne auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Masse unter Rühren so lange weiterkochen, bis eine Temperatur von 96° R (Zuckerthermometer) bzw. 120° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen und Vanillinzucker

und gemahlene Nüsse unter die Masse ziehen. Dann sofort alles auf eine mit Butter dünn eingefettete Platte gießen und nach dem Erkalten mit einem großen scharfen Messer zuerst in Streifen und dann in Quadrate schneiden. Die Karamellen einzeln in Wachspapier verpacken.

Ahorn-Karamellen

2 Tassen Zucker, 1 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1 Tasse Kondensmilch, 1/2 Tasse süße Sahne, 1/2 Tasse Milch, 1 Tasse Ahornsirup, 1/4 Tasse Butter, 2 TL Vanillinzucker

Sämtliche Zutaten – bis auf den Vanillinzucker – in einer schweren Pfanne auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Masse unter Rühren bis auf 96° R (Zuckerthermometer) bzw. 120° C erhitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Vanillinzucker unter die Masse ziehen. Dann alles sofort auf eine mit Butter dünn eingefettete Platte gießen und nach dem Erkalten mit einem großen, scharfen Messer zuerst in Streifen, dann in Quadrate schneiden. Die Karamellen einzeln in Wachspapier verpacken.

Fondant-Karamellen

2 Tassen Zucker, 1 1/4 Tasse hellen Stärkesirup, 2 Tassen Milch, 1 Tasse Sahne, 2 EL Butter, 1 1/2 Tassen Fondant, 2 TL Vanillinzucker

Den Zucker, den Stärkesirup, die Milch und die Sahne in einer schweren Pfanne auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Unter Rühren weitererhitzen, bis eine Temperatur von 93° R (Zuckerthermometer) bzw. 116° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen, die Butter unterziehen. Die Masse bis auf etwa 60° C abkühlen lassen. Fondant und Vanillinzucker zu der Masse geben und alles gut verrühren. Dann auf eine mit Butter dünn eingefettete Platte gießen. Nach dem Erkalten das Ganze mit einem großen, scharfen Messer zuerst in Streifen und dann in Quadrate schneiden. Alle Karamellen einzeln in Wachspapier verpacken.

Tip: Wenn Sie eine Schwäche für Nußgeschmack haben, können Sie praktisch allen hier angeführten Karamellen-Rezepten gehackte Nüsse zufügen (etwa 1/2 Tasse pro Rezept). Die Nüsse ziehen Sie natürlich erst nach dem Kochen unter die Masse.

Eischnee-Karamellen

Mischung 1: 3 Tassen Zucker, 3/4 Tasse Wasser, 1 Tasse hellen Stärkesirup – Mischung 2: 1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Wasser – 3 Eiweiß, 1 TL Vanillinzucker, 1 Tasse gemahlene Nüsse

Die Zutaten für dieses Rezept müssen Sie in zwei Arbeitsgängen verarbeiten.
1. Arbeitsgang: 3 Tassen Zucker, 3/4 Tasse Wasser und 1 Tasse hellen Stärkesirup in eine schwere Pfanne geben. Unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Dann die Masse unter ständigem Rühren so lange weiterkochen, bis sie eine Temperatur von 95° R (Zuckerthermometer) bzw. 119° C erreicht hat.
2. Arbeitsgang: Während die Bonbonmasse kocht, die zweite Mischung vorbereiten. 1 Tasse Zucker und 1/2 Tasse Wasser in einen zweiten Topf geben. Sobald die Mischung 1 fertig ist, Mischung 2 aufs Feuer setzen. Während Mischung 1 kocht, auch das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mischung 1 schnell vom Feuer nehmen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen (!) mit dem Eischnee vermischen. Weiterschlagen, bis die Mischung 2 eine Temperatur von 99° R (Zuckerthermometer) bzw. 124° C erreicht hat. Die Mischung 2 vom Feuer nehmen und schnell über die Eischnee-Sirup-Masse gießen, dabei ständig mit dem Schneebesen weiterschlagen und so lange schlagen, bis die Bonbonmasse nicht mehr am Finger klebt, wenn man mit der Fingerspitze leicht die Oberfläche berührt. Dann Vanillinzucker und gemahlene Nüsse unterziehen. Die Masse in eine mit Butter dünn ausgefettete Form gießen (rechteckige Porzellanplatte) und nach dem Erkalten in Quadrate schneiden.

Schaum-Karamellen (mit Honig und Mandeln)

Mischung 1: 3 Tassen Zucker, 3/4 Tasse Wasser, 1/2 Tasse hellen Stärkesirup, 1/2 Tasse flüssigen Bienenhonig – Mischung 2: 1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Wasser – 3 Eiweiße, 1 TL Vanillinzucker, 1 1/2 Tassen gehackte Mandeln

Bereiten Sie zuerst die Mandeln vor: Abziehen, in Stückchen hacken und im Backofen leicht rösten. Die Zutaten für Mischung 1, nämlich 3 Tassen Zucker, 3/4 Tasse Wasser, 1/2 Tasse hellen Stärkesirup,

½ Tasse Honig in eine schwere Pfanne geben. Unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Dann die Masse ohne Rühren weiterkochen, bis sie eine Temperatur von 95° R (Zuckerthermometer) bzw. 119° C erreicht hat.
Während Mischung 1 kocht, Mischung 2 vorbereiten. Wasser und Zucker in einen schweren Topf geben und aufs Feuer setzen. In der Zwischenzeit 3 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Mischung 1 vom Feuer nehmen und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen langsam über den Eischnee gießen. Die Mischung 2 kochen, bis sie eine Temperatur von 99° R (Zuckerthermometer) bzw. 124° C hat.
Mischung 2 unter ständigem Schlagen zur Eischnee-Sirup-Masse geben und so lange weiterschlagen, bis die Masse nicht mehr klebt, wenn man die Oberfläche mit der Fingerspitze berührt. Vanillinzucker und gehackte Mandeln unterziehen. Die Masse auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen, zu einer 1 cm dicken Schicht ausstreichen und nach dem Erkalten in Quadrate schneiden.

Schoko-Schaumkaramellen

2⅓ Tassen Zucker, ⅔ Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), ½ Tasse Wasser, ¼ TL Salz, 2 Eiweiße, ⅓ Tasse Kakaopulver, 1 Tasse gehackte Nüsse, ½ TL Vanillinzucker

Zucker, Stärkesirup, Salz und Wasser in eine schwere Pfanne geben und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme so lange erhitzen, bis der Zucker vollkommen gelöst ist. Ohne Rühren weiterkochen, bis die Masse eine Temperatur von 104° R (Zuckerthermometer) bzw. 130° C erreicht hat. Während der Sirup kocht, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Sirup vom Feuer nehmen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen die heiße Masse unter den Eischnee ziehen. Unter weiterem Schlagen das Kakaopulver hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis die Masse ihre Form behält. Dies ist der Fall, wenn eine Probe, die man vom Löffel fallen läßt, ihre Form behält. Vanillinzucker und gehackte Nüsse mit dem Schneebesen unter die Masse ziehen. Sie können die Masse entweder auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen und nach dem Erkalten in Quadrate schneiden. Oder Sie geben die Masse teelöffelweise auf Wachspapier und wickeln sie nach dem Erkalten darin ein.

Kirsch-Schaumkaramellen

2½ Tassen Zucker, ⅔ Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), ½ Tasse Wasser, ¼ TL Salz, 2 Eiweiße, ½ TL Vanillinzucker, 1 Tasse kandierte Kirschen

Zunächst die Kirschen in dünne Scheiben schneiden.
Den Zucker, den Sirup, das Salz und das Wasser in eine schwere Pfanne geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Ohne Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 104° R (Zuckerthermometer) bzw. 130° C erreicht ist.
Während die Bonbonmasse kocht, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Dann den heißen Sirup unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen langsam unter den Eischnee schlagen. Die Masse so lange weiterschlagen, bis sie ihre Form behält. Dies ist der Fall, wenn etwas Masse, die man zur Probe von einem Löffel fallen läßt, fest bleibt. Vanillinzukker und kandierte Kirschen mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Masse ziehen. Sie können die Masse entweder auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen und nach dem Erkalten in Quadrate schneiden. Sie können die Masse aber auch teelöffelweise auf Wachspapier geben und nach dem Erkalten einwickeln.
Tip: Ihre Schaumkaramellen werden noch interessanter, wenn Sie beispielsweise der fertigen Masse zum Schluß noch ½ Tasse im Backofen hellbraun geröstete Kokosraspeln hinzufügen. Oder die erkaltete Schaummasse mit Kuvertüre überziehen.

Meerschaum

3 Tassen braunen Zucker, ¾ Tasse Wasser, ¼ TL Salz, 2 Eiweiße, 1 TL Vanillinzucker

Zucker, Wasser und Salz in eine schwere Pfanne geben. Unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Ohne Rühren weiterkochen, bis der Sirup eine Temperatur von 99° R (Zuckerthermometer) bzw. 124° C erreicht hat. Während der Sirup kocht, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Topf vom Herd nehmen. Den heißen Sirup unter ständigem Schlagen mit einem Schneebesen langsam unter den Eischnee geben. Die Bonbonmasse so lange weiterschlagen,

bis sie etwas abgekühlt ist und ihre Form behält. Zur Probe etwas Masse von einem Löffel fallen lassen. Zum Schluß den Vanillinzucker unterziehen. Die Masse teelöffelweise auf Wachspapier geben und nach dem Erkalten einwickeln.

Toffees

Grundsätzlich sind Toffees die »härteren Brüder« der Karamellen. Die Kochtemperaturen liegen höher, dadurch wird eine härtere Konsistenz erreicht. Für alle Toffee-Rezepte gilt: größte Vorsicht bei der Zubereitung, weil der Sirup leicht überkochen kann. Wichtig ist, daß der Topf groß genug ist, um ein Überkochen zu vermeiden. Der Sirup hat leider auch die unangenehme Eigenschaft, leicht anzubrennen. Deshalb müssen die Massen besonders in den letzten Minuten auf sehr kleinem Feuer gekocht werden, um ein Ansetzen zu vermeiden.

Pfefferminz-Toffees

2 Tassen Rübensirup, 2 TL Weinessig, 2 EL Butter, 1/8 TL Salz, 1/2 TL Natron, 6 Tropfen Pfefferminzöl

Rübensirup und Essig in eine große, schwere Pfanne geben. Auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis eine Temperatur von 106° R (Zuckerthermometer) bzw. 132° C erreicht ist. Vor allem in der letzten Kochphase ständig rühren, weil die Masse sehr leicht anbrennen kann! Den Topf vom Feuer nehmen, Butter, Salz und Natron zum Sirup geben. Achten Sie darauf, daß das Natron keine Klumpen hat! Beim Hinzufügen dieser Zutaten muß der Sirup so lange gerührt werden, bis sich kein Schaum mehr bildet. Die Masse auf ein mit Butter dünn eingefettetes Backblech gießen. Wenn die Masse so weit abgekühlt ist, daß man sie ausziehen kann, geben Sie das Pfefferminzöl auf die Mitte und schlagen die Ecken in der Mitte zusammen, so kann das Aroma nicht verfliegen. Wenn die Masse hell und ziemlich fest geworden ist, ziehen Sie sie mit den Händen zu einem langen Strang aus und drehen ihn. Von dem Strang kleine Stücke abschneiden. Wenn Sie Ihre Toffees nicht sofort aufessen wollen, sollten Sie die Stücke einzeln in Wachspapier einwickeln.

Tip: Diese Toffees werden ziemlich hart. Sie sind ja auch zum Lutschen gedacht. Wenn Sie weichere vorziehen, sollten Sie die Masse nur bis 104° R (Zuckerthermometer) bzw. 130° C erhitzen.
Da in diesem Rezept kein Zucker verwendet wird, schmeckt der Sirup vor. Wir empfehlen Ihnen deshalb, einen möglichst hellen Rübensirup zu verwenden, weil er im Geschmack weniger stark ist als dunkler Rübensirup.

Weiße Toffees

2 Tassen Zucker, 1/2 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 2/3 Tasse Wasser, 1 TL Vanillinzucker

Den Zucker, den Stärkesirup und das Wasser in eine große, schwere Pfanne geben. Unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Ohne Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 105° R (Zuckerthermometer) bzw. 131° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Masse auf ein mit Butter dünn eingefettetes Backblech gießen. Wenn die Masse so weit abgekühlt ist, daß man sie anfassen kann, den Vanillinzucker auf der Mitte verteilen, die Ecken zur Mitte hin darüberschlagen, die Masse vom Backblech nehmen und ausziehen. Wenn die Masse weiß und ziemlich fest ist, sie zu einem langen Strang ausziehen und mit der Küchenschere in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn Sie die Toffees aufbewahren wollen, sollten Sie die Stückchen einzeln in Wachspapier einwickeln.

Sirup-Toffees

1 Tasse Zucker, 1 Tasse braunen Zucker, 2 Tassen hellen Rübensirup, 3/4 Tasse Wasser, 1/4 Tasse Butter, 1/8 TL Natron, 1/4 TL Salz

Den Zucker, den Rübensirup und das Wasser in eine große, schwere Pfanne geben. Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine Temperatur von 104° R (Zuckerthermometer) bzw. 130° C erreicht ist. Das Rühren ist besonders in der letzten Kochphase wichtig, weil der Sirup sehr leicht einbrennen kann.
Die Pfanne vom Feuer nehmen. Butter, Natron und Salz unter Rühren zum Sirup geben. Achten Sie darauf, daß das Natron keine Klumpen

hat. Die fertige Masse auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen. Wenn sie so weit abgekühlt ist, daß Sie sie mit den Händen anfassen können, einen Ball formen und so lange auseinanderziehen, bis die Masse eine hellgelbe Farbe hat. Einen langen Strang formen und mit der Küchenschere in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn Sie Ihre Toffees nicht sofort aufessen wollen, wickeln Sie die Stücke einzeln in Wachspapier.

Schokoladen-Toffees

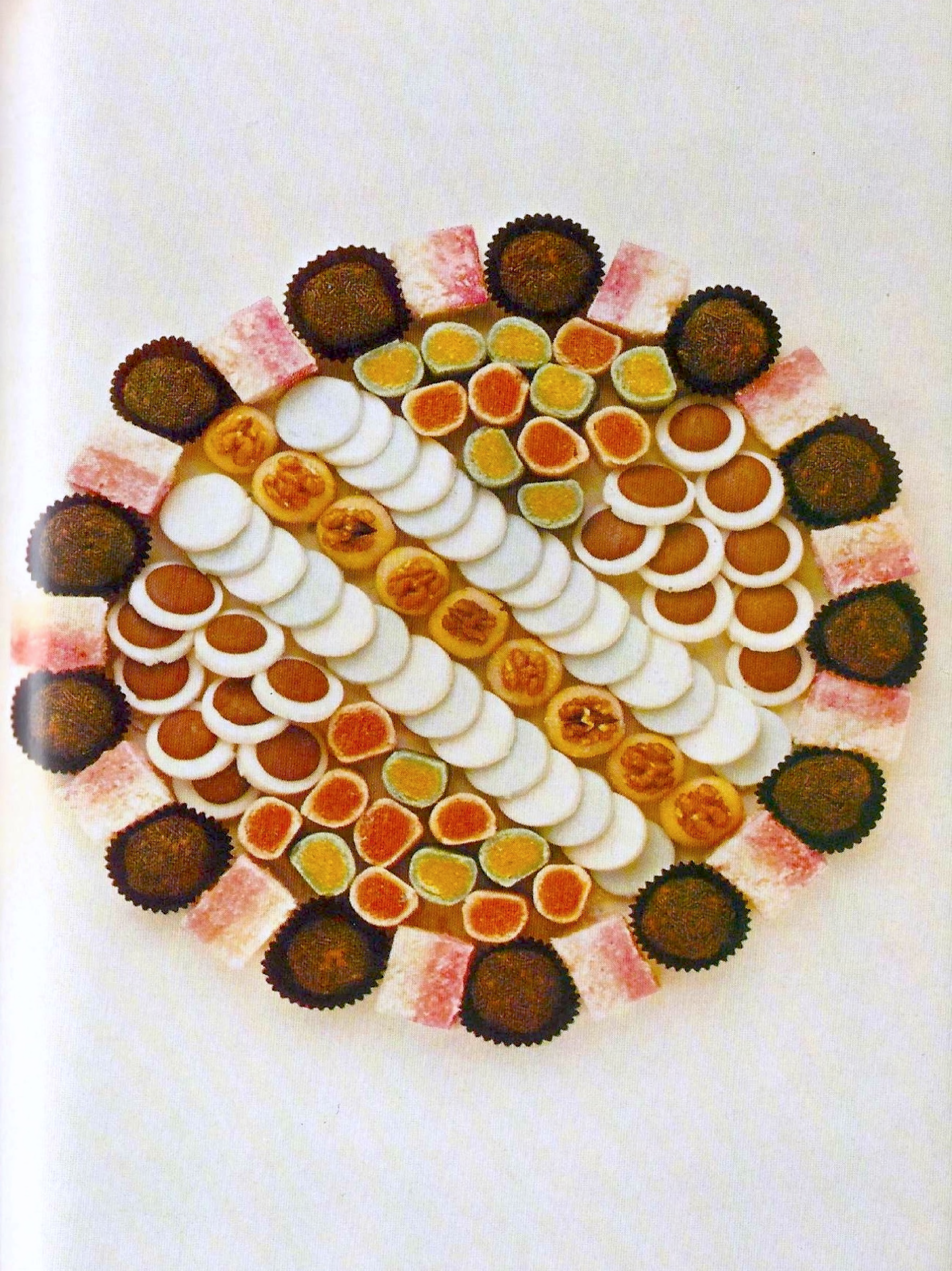
2 Tassen Zucker, 1/2 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1/2 Tasse Wasser, 90 g Schokolade, 1 TL Vanillinzucker

Sämtliche Zutaten – bis auf den Vanillinzucker – in eine große, schwere Pfanne geben. Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine Temperatur von 100° R (Zuckerthermometer) bzw. 125° C erreicht ist. Das Rühren ist besonders in der letzten Kochphase wichtig, weil die Masse leicht anbrennen kann.
Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Sirup auf ein vorher mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen. Wenn er so weit abgekühlt ist, daß Sie die Masse mit den Händen anfassen können, den Vanillinzucker auf die Mitte verteilen und die Ecken darüber zusammenschlagen. Die Masse so lange ziehen lassen, bis eine hellbraune Farbe erreicht ist. Dann zu einem langen Strang ausziehen und mit der Küchenschere in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn Sie die Toffees nicht sofort essen, sondern aufbewahren wollen, wickeln Sie alle Stücke in Wachspapier ein. Wenn sie schnell verzehrt werden sollen, die Stücke auf einer dünn mit Butter bestrichenen Platte servieren, da sie sonst leicht ankleben.

Honig-Toffees

2 Tassen Zucker, 3/4 Tasse Bienenhonig, 1 Tasse Wasser, 2 EL Butter

Den Zucker, den Honig und das Wasser in eine große, schwere Pfanne geben. Achten Sie beim Abmessen des Honigs darauf, daß Sie die angegebene Menge genau einhalten, weil die Toffees sonst zu weich werden. Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange erhitzen,



bis eine Temperatur von 109° R (Zuckerthermometer) bzw. 136° C erreicht ist. Die Butter zum Sirup geben und leicht unter die Masse ziehen. Dann alles auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen und soweit abkühlen lassen, bis man die Masse mit den Händen anfassen kann. Die Masse zu einem Ball zusammenschlagen, dann zu einem langen Strang ausziehen, mit der Küchenschere in mundgerechte Stücke schneiden und diese einzeln einwickeln.

Großmutters Schoko-Toffees

2 Tassen Zucker, 1 Tasse hellen Stärkesirup, 1 Tasse Wasser, 1¹/₂ TL Salz, 2 TL Glyzerin (Apotheke), 1 EL Butter, 120 g Schokolade, 1 TL Vanillinzucker

Zuerst Schokolade und Butter vorbereiten: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Butter hinzufügen. Zucker, Stärkesirup, Wasser, Salz und Glyzerin in eine große, schwere Pfanne geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Dann weiterkochen, bis eine Temperatur von 104° R (Zuckerthermometer) bzw. 130° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen. Die Butter-Schokoladen-Mischung unter den Sirup ziehen. Die heiße Masse auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen. Wenn sie so weit abgekühlt ist, daß Sie sie mit den Händen anfassen können, den Vanillinzucker auf die Mitte geben und die Ecken über der Mitte zusammenschlagen. Dann die Masse ausziehen. Im Anfang ist das Ausziehen etwas schwierig, weil die Schokolade sich noch nicht völlig mit dem Sirup verbunden hat. Wenn Sie die Masse aber ein paar Minuten lang ziehen lassen, ist sie gut durchgearbeitet. Nachdem die Masse ziemlich fest geworden ist, alles zu einem langen Strang ausziehen, in Stücke schneiden und diese in Wachspapier einwickeln.

Sahne-Toffees

2 Tassen Zucker, ¹/₄ Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), ³/₄ Tasse Wasser, 1 Tasse Sahne, 1 TL Vanillinzucker

Den Zucker, den Stärkesirup und das Wasser in eine große, schwere Pfanne geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange

Pralinen aus Trüffelmasse (S. 47) mit heller und dunkler Kuvertüre / Mandel-Baiser-Pralinen (S. 78)

kochen, bis der Zucker gelöst ist. Unter Rühren weiter kochen, bis eine Temperatur von 97° R (Zuckerthermometer) bzw. 121° C erreicht ist. Dann die Sahne zum Sirup geben und unter ständigem Rühren (die Masse brennt leicht an!) weiterkochen, bis eine Temperatur von 101° R (Zuckerthermometer) bzw. 127° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Masse auf ein vorher mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen. Die Masse so weit abkühlen lassen, bis Sie sie mit den Händen anfassen können. Den Vanillinzucker auf der Mitte verteilen. Die Ecken über der Mitte zusammenschlagen, dann ausziehen. Wenn die Masse ziemlich fest ist und eine hellgelbe Farbe bekommen hat, einen langen Strang formen. Mit der Küchenschere mundgerechte Stücke abschneiden. Wenn Sie die Toffees aufbewahren wollen, die Stücke einzeln in Wachspapier einwickeln.

Sahneküsse

2 Tassen Zucker, 3/4 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1/2 Tasse Sahne, 3 EL Butter, 2 TL Weizenmehl, 2 EL Wasser, 2 TL Vanillinzucker

Den Zucker, den Stärkesirup und die Sahne in eine große, schwere Pfanne geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist und bis schließlich eine Temperatur von 101° R (Zuckerthermometer) bzw. 127° C erreicht ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen, Mehl und Wasser (vorher zu einer Paste verrühren) hinzufügen. Alles gut verrühren und die Masse noch einmal auf 101° R (Zuckerthermometer) bzw. 127° C erhitzen. Dabei ständig rühren, damit die Masse nicht anbrennt. Zum Schluß vorsichtig die Butter unterziehen.

Die heiße Masse auf ein vorher mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen. Die Masse soweit abkühlen lassen, daß man sie mit den Händen anfassen kann. Den Vanillinzucker auf der Mitte verteilen und die Ecken über der Mitte zusammenklappen. Dann die Masse ausziehen. Wenn die Masse eine helle Farbe angenommen hat, einen langen dünnen Strang formen und diesen mit einem Rollholz leicht flachdrükken. Dann mit der Küchenschere mundgerechte Stücke abteilen. Die Sahne-Küsse einzeln in Wachspapier einwickeln, da sie sonst beim Aufbewahren leicht aneinander kleben.

Sirup-Taler

1 Tasse hellen Rübensirup, 1 Tasse braunen Zucker, 1/2 Tasse Wasser, 1/4 Tasse Butter, 1/8 TL Natron, 4 Tropfen Zitronenöl

Den Rübensirup, den Zucker und das Wasser in einer großen, schweren Pfanne auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Unter ständigem Rühren weitererhitzen, bis er 101° R (Zuckerthermometer) bzw. 127° C erreicht hat. Die Pfanne vom Feuer nehmen. Butter und Natron zum Sirup geben und verrühren. Achten Sie beim Natron darauf, daß er keine Klumpen hat. Den heißen Sirup auf ein vorher mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen. Die Masse so weit abkühlen lassen, daß man sie mit den Händen anfassen kann. Das Zitronenöl auf der Mitte verteilen. Die Ecken über der Mitte zusammenschlagen, dann alles hochnehmen und ziehen. Wenn die Masse ziemlich fest geworden ist und eine helle Farbe hat, sie zu einem langen Strang ausziehen. Mit einer Küchenschere runde Taler abschneiden und einzeln in Wachspapier wickeln.
Tip: Zum Aromatisieren der Siruptaler eignen sich auch Pfefferminzöl, Vanille- und Orangenöl. Sie können nach Geschmack wählen.

Butterscotch und Verwandte

Butterscotch – sie stammen ursprünglich aus Schottland – und andere Hartkaramellen sind die härtesten Brocken in der Familie der Karamel-Bonbons. Sie werden generell mit höheren Temperaturen gekocht. Auf ein paar wichtige Dinge sollten Sie besonders achten, wenn Sie sich an diese internationalen Bonbon-Klassiker heranmachen:

1. Der Sirup darf beim Kochen nur ganz wenig gerührt werden, um die Kristallisierung des Zuckers zu vermeiden.
2. Zuckerkristalle, die sich beim Kochen am Rand der Pfanne absetzen, müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Am besten wickeln Sie das Tuch um die Zinken einer Gabel, damit Sie sich nicht die Finger verbrennen!

Wenn Zusätze wie Kokosflocken oder Nüsse in den Sirup gegeben werden, müssen diese vorher angewärmt werden, damit die Masse nicht zu schnell abkühlt. Wenn sie nämlich zu sehr abkühlt, läßt sie sich

nicht mehr zu einer dünnen Platte ausstreichen. Nüsse sollten in kleine Stücke gehackt und im Backofen geröstet werden. Den heißen Sirup sollten Sie immer auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen, weil Sie sonst nicht die erwünschte dünne Schicht erhalten. Wenn Ihnen beim Hartkaramellen-Kochen etwas dazwischen kommt – vielleicht ein wichtiger Anruf – brauchen Sie nicht zu verzweifeln. Sie können den Sirup wieder erhitzen, indem Sie eine Tasse heißes Wasser und 2 TL Stärkesirup zu der Masse in die Pfanne geben, das Ganze wieder langsam erhitzen, bis sich die Masse gelöst hat, und noch einmal auf die im Rezept angegebene Temperatur bringen.
Einige Hartkaramellen neigen dazu, bei längerer Aufbewahrung klebrig zu werden. Wir empfehlen Ihnen, deshalb diese Sorte Bonbons erst am Tag vor dem Verbrauch zu kochen.

Schottische Butterscotch

2 Tassen braunen Zucker, 1/4 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), oder hellen Rübensirup, 1 Tasse Wasser, 1/4 TL Salz, 1/3 Tasse Butter, 4 Tropfen Zitronenöl

Den Zucker, den Stärkesirup, das Salz und das Wasser in eine große, schwere Pfanne geben. Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Ohne Rühren weiterkochen, bis der Sirup eine Temperatur von 97° R (Zuckerthermometer) bzw. 121° C erreicht hat. Dann die Butter zum Sirup geben und unter Rühren (vorsichtig, die Masse brennt leicht an) auf kleinem Feuer bis 119° R (Zuckerthermometer) bzw. 149° C erhitzen. Wenn sich Zuckerkristalle am Rand der Pfanne ansetzen, müssen Sie sie vorsichtig mit einem feuchten Tuch entfernen, weil es Ihnen sonst passieren kann, daß der ganze Bonbonsirup kristallisiert! Die Pfanne vom Feuer nehmen, das Zitronenöl zu der Masse geben und sofort auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen. Mit einem großen Messer zu einer etwa 1/2 cm dicken Schicht ausstreichen. Solange die Masse noch warm ist, mit dem Messer Rechtecke markieren. Die Masse nach dem Erkalten an den markierten Stellen in Stücke brechen.
Tip: Wenn Sie Ihre Butterscotch etwas weicher haben möchten, erhitzen Sie den Sirup ganz einfach nur bis 106° R (Zuckerthermometer) bzw. 132° C.

Hartkaramellen mit Honig und Mandeln

1 1/2 Tassen Mandeln, 2 Tassen Zucker, 2/3 Tasse Bienenhonig, 1 Tasse Wasser, 1/8 TL Salz, 2 EL Butter

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und hakken. Dann im Backofen hellgelb rösten.
Den Zucker, den Honig, das Wasser und das Salz in eine große, schwere Pfanne geben. Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ohne Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 119° R (Zuckerthermometer) bzw. 149° C erreicht ist. Wenn sich am Rand Zuckerkristalle absetzen, müssen Sie diese mit einem feuchten Tuch abwischen, damit Ihnen nicht Ihr ganzer Sirup kristallisiert. Die Pfanne vom Feuer nehmen, Butter und Mandeln vorsichtig unterziehen (nicht rühren), weil sonst unter Umständen der ganze Sirup kristallisiert. Die heiße Masse sofort auf ein vorher mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen und mit einem breiten Messer zu einer dünnen Platte ausstreichen. Solange die Masse noch warm ist, mit einem Messer rechteckige Stücke markieren und nach dem Erkalten an den markierten Stellen die Stücke abbrechen.

Schoko-Hartkaramellen

2 Tassen Zucker, 2/3 Tasse hellen Stärkesirup (Reformhaus), 1/2 Tasse Wasser, 1/4 TL Salz, 60 g Schokolade, 1 Tasse gehackte Nüsse, 1 TL Vanillinzucker

Zuerst Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und die gehackten Nüsse im Backofen hellgelb rösten. Dann den Zucker, den Stärkesirup, das Salz und das Wasser in eine große, schwere Pfanne geben. Unter Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Ohne Rühren weitererhitzen, bis eine Temperatur von 108° R (Zuckerthermometer) bzw. 135° C erreicht ist. Wenn sich beim Kochen Zukkerkristalle am Rand der Pfanne ansetzen, müssen Sie diese mit einem feuchten Tuch entfernen, weil sonst die Gefahr besteht, daß Ihr Sirup kristallisiert.
Die Pfanne vom Feuer nehmen. Die geschmolzene Schokolade, die gerösteten Nüsse und den Vanillinzucker hinzufügen und vorsichtig unterziehen. Beim Rühren könnte Ihr Sirup kristallisieren! Die heiße

Masse sofort auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen und mit einem Messer zu einer dünnen Schicht ausstreichen. Solange die Masse noch warm ist, mit dem Messer Rechtecke markieren und nach dem Erkalten die Stücke abbrechen.

Hartkaramellen mit Kokosflocken

1 1/2 Tassen Kokosflocken, 2 Tassen Zucker, 1/2 Tasse dunklen Stärkesirup, 1/2 Tasse Wasser, 2 EL Butter, 1/4 TL Salz

Rösten Sie zuerst die Kokosflocken im Backofen hellgelb. Dann den Zucker, den Stärkesirup und das Wasser in einer großen, schweren Pfanne unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Ohne Rühren weiterkochen, bis zu einer Temperatur von 104° R (Zuckerthermometer) bzw. 130° C. Butter und Salz zum Sirup geben. Ohne Rühren weiterkochen, bis zu einer Temperatur von 119° R (Zuckerthermometer) bzw. 149° C. Wenn sich am Rand der Pfanne Zuckerkristalle absetzen, müssen Sie sie mit einem feuchten Tuch entfernen, damit Ihr Sirup nicht kristallisiert. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die gerösteten Kokosflocken vorsichtig unter den Sirup ziehen. Sofort auf ein leicht mit Butter eingefettetes Backblech gießen und mit einem breiten Messer zu einer dünnen Schicht verstreichen. Mit dem Messer Rechtecke markieren, solange die Masse noch warm ist. Nach dem Erkalten die Stücke abbrechen.

Hartkaramellen mit Erdnüssen

2 Tassen Zucker, 1/2 Tasse hellen Rübensirup, 1/2 Tasse Wasser, 1/3 Tasse Butter, 1 TL Natron, 2 Tassen Erdnußkerne

Zucker, Rübensirup und Wasser in einer großen, schweren Pfanne auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Ohne Rühren auf kleinem Feuer weiterkochen, bis eine Temperatur von 119° R (Zuckerthermometer) bzw. 149° C erreicht ist. Während der Sirup kocht, die Erdnußkerne im Backofen etwa 10 Minuten rösten. Die Pfanne vom Feuer nehmen. Die Butter in den Sirup rühren, dann den Natron vorsichtig unterziehen. Achten Sie darauf, daß Ihr Natron keine Klumpen hat. Zum Schluß die gerösteten Erdnüsse unter

den Sirup ziehen, alles sofort auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen und mit einem breiten Messer zu einer dünnen Schicht ausstreichen. Rechtecke mit dem Messer markieren und alles vom Backblech nehmen, solange die Masse noch warm ist. Nach dem Erkalten die Stücke abbrechen.

Butter-Krokant

1 Tasse Zucker, 1 Tasse Butter, 1/2 TL Vanillinzucker, 1 Tasse Nußkerne, 1 Beutel Kuvertüre

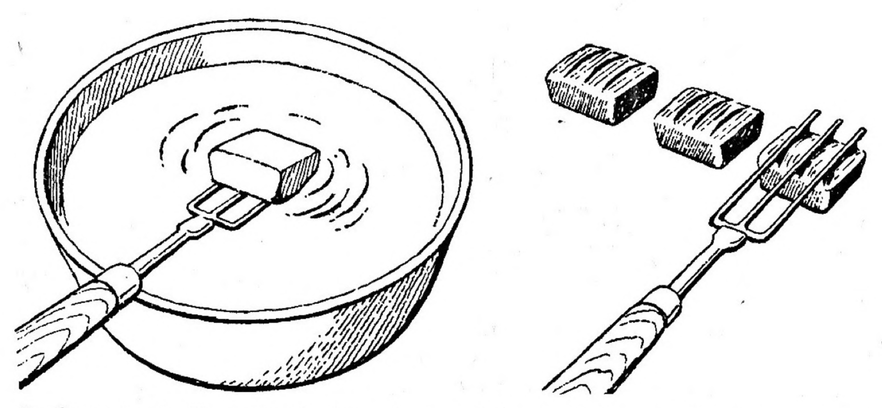
Die Nüsse hacken und im Ofen rösten. Die Butter in eine Pfanne geben und über kleinem Feuer schmelzen. Nach und nach den Zucker unter Rühren hinzugeben, bis er sich mit der Butter gut vermischt hat. Unter ständigem Rühren alles weiterkochen, bis eine Temperatur von 119° R (Zuckerthermometer) bzw. 149° C erreicht ist. 1/2 Tasse geröstete Nüsse unter den Sirup ziehen, das Ganze sofort auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech gießen und mit einem breiten Messer zu einer dünnen Schicht verstreichen. Während der Sirup kocht, die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Die Bonbonmasse nach dem Verstreichen auf dem Backblech etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Oberseite mit der heißen Kuvertüre überziehen und mit den restlichen gehackten Nüssen bestreuen. Mit dem Messer Rechtecke markieren, solange die Masse noch warm ist. Nach dem Erkalten die Stücke abbrechen.

Konfekt nach Konditorenart

Warum lohnt es sich, zu Hause Konditor zu spielen und klassisches Konfekt selbst herzustellen? Dafür gibt es vier überzeugende Argumente: Erstens weil ganz frische Pralinen am allerbesten schmecken. Zweitens weil Sie bestimmte Sorten nur bei Konditoren kaufen können, die noch Pralinen selbst herstellen. Drittens weil das Konfekt billiger ist, wenn Sie Ihren Zeitaufwand nicht mitrechnen. Viertens weil selbstgemachte Pralinen ein Geschenk mit ganz persönlicher Note sind.
Konfekt nach Konditorenart ist keine Hexerei. Die vielen kleinen Kunstwerke im Schaufenster der Konditorei sind im Grunde nach einem immer gleichen Arbeitsschema hergestellt: Grundmassen kochen, das Herz der Pralinen aus verschiedenen Grundmassen zusammensetzen, die Pralinen mit Kuvertüre überziehen und verzieren. Wir geben Ihnen elf Rezepte für Pralinen-Grundmassen. Wenn Sie immer ein paar Grundmassen fertig im Haus haben, können Sie Ihren Kaffeebesuch mit ganz frischen Pralinen überraschen oder ganz schnell ein Geschenk aus der eigenen Küche zaubern.
Wir verzichten ganz bewußt auf Pralinen mit flüssiger Füllung, wie Cognacbohnen, Weinbrandkirschen, Cremehütchen usw. Sie setzen sehr viel handwerkliches Können und teures Werkzeug voraus.
Das Schokoladenkleid bekommt die Praline im Kuvertürebad. Mit der entsprechenden Pralinengabel wird sie getaucht und verziert.
Was Sie an Werkzeugen brauchen, wie man damit umgeht und was Sie sonst noch darüber wissen müssen, erfahren Sie auf den folgenden Seiten.

Das Handwerkszeug des Hobby-Pralinenmachers

Wie bei jedem Handwerk, geht auch beim Pralinenmachen nichts über gutes Werkzeug. Damit Ihre hausgemachten Pralinen genauso schön und appetitlich wie die im Schaufenster des Konditors aussehen, brauchen Sie eine kleine aber gute Grundausstattung: einen Satz Pralinengabeln und ein Zuckerthermometer. Über das letztere haben wir bereits



Pralinen in ein Kuvertürebad tauchen und durch leichtes Andrücken und Anheben mit der Pralinengabel verzieren

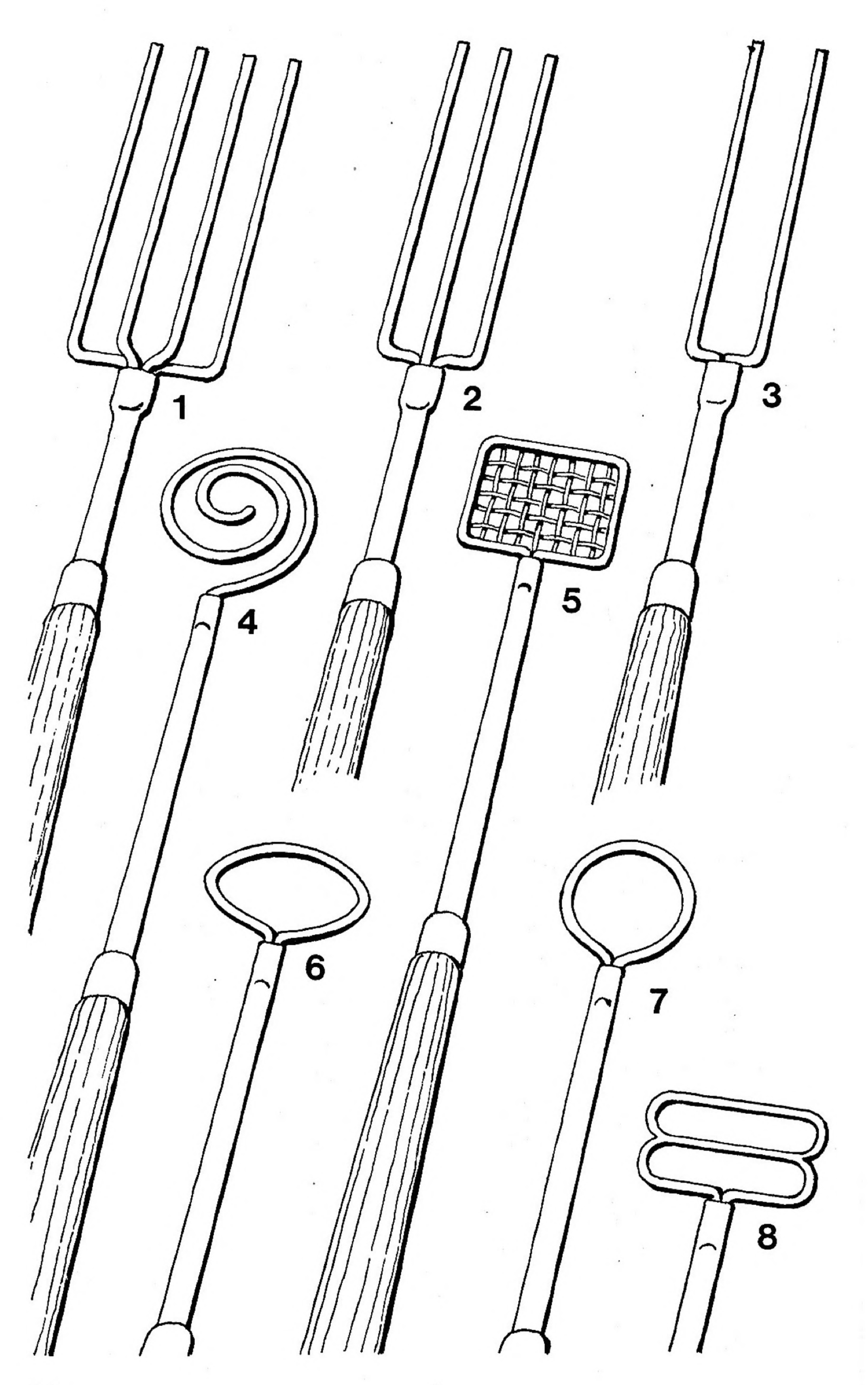
im Kapitel über die Bonbonrezepte etwas erfahren. Pralinengabeln sind Spezialgabeln aus Silberdraht in verschiedenen Formen. Man braucht sie zum Überziehen der Pralinen mit Kuvertüre und zum Verzieren. Sie sind ausgesprochene Fachartikel des Konditorenhandwerks und über »Die Zuckerbäckerei«, Hamburg, Nissenstr. 15, zu erhalten. Mit dikken Küchengabeln ist das Arbeiten sehr mühsam und das Ergebnis keine Augenweide.

Wir haben einen Satz Pralinengabeln mit Nummern versehen (Abb. S. 44) und geben in den einzelnen Rezepten jedesmal die Nummer der Gabel an, die Sie für die Pralinen brauchen. Wenn Sie Perfektionist sind, brauchen Sie alle acht Pralinengabeln. Wenn Sie sich auf wenige Pralinensorten beschränken wollen, genügen zwei bis drei Gabeln.

Ideal für das Kuvertüre-Bad ist ein Topf mit abgerundetem Boden. Wenn Sie oft Pralinen machen wollen, lohnt sich die Anschaffung. Wichtig ist, daß die Temperatur der Kuvertüre stimmt. Benutzen Sie das Zuckerthermometer deshalb lieber einmal zu viel als einmal zu wenig. Damit Ihnen die Praline beim Überziehen nicht von der Gabel rutscht, halten Sie den Topf mit der Kuvertüre am besten schräg, so daß die Oberfläche der Kuvertüre sich mit der Pralinengabel in einer Ebene befindet.

Je sorgfältiger und sauberer Sie beim Pralinenmachen arbeiten, desto schöner wird das Ergebnis.

Für bestimmte Pralinensorten brauchen Sie noch ein Werkzeug, das in fast allen Haushalten vorhanden ist: den Spritzbeutel. Die gewöhnliche Sterntülle, die Sie sonst für Schlagsahne verwenden, kommt auch für


1
2
3
4
5
6
7
8

bestimmte Pralinensorten in Frage. Für ganz feine aufgespritzte Verzierungen brauchen Sie eine Rundtülle Nr. 00.
Ihre Pralinen sind am besten in Papiermanschetten aufgehoben: Erstens können sie nicht aneinander kleben und zweitens sehen sie darin sehr hübsch aus. Sie können die Papiermanschetten – Fachleute nennen sie übrigens Kapseln – aus alten Pralinenschachteln sammeln oder sie bei der genannten Firma beziehen.

Grundmassen und Füllungen für Pralinen

Wenn Sie Pralinen nach Konditorenart zu Hause machen wollen, dann brauchen Sie insgesamt 11 klassische Grund- und Füllmassen. Sie tauchen bei den Pralinenrezepten immer wieder auf. Einige lassen sich gut auf Vorrat zubereiten. Wenn Sie so viel Spaß an Pralinen aus der eigenen Küche haben, daß Sie Familie und Freunde regelmäßig damit beglücken wollen, empfehlen wir, immer einige Grundmassen im Haus zu haben – natürlich nur solche, die von der Zusammensetzung her haltbar sind. Am besten bewahrt man sie im Kühlschrank auf.
Bei den Bezeichnungen für diese wichtigsten Bausteine der Pralinen herrscht internationales Durcheinander. Was bei deutschen Konditoren Krokant heißt, ist für den Österreicher Grillage und für den Schweizer brauner Nougat. Unser deutscher Türkischer Honig heißt in anderen Ländern Nougat Montélimar oder weißer Nougat. Um jedem Mißverständnis, was nun wirklich innen in den Pralinen ist, vorzubeugen, haben wir die verschiedenen Namen für Sie zusammengefaßt:

Dunkler Krokant = dunkle Nougat- oder Pralinémasse, Grillage
Heller Krokant = Helle Nougat- oder Pralinémasse
Trüffelmasse = Canache
Tee-Trüffelmasse = Tee-Canache
Eier-Milch-Trüffelmasse = Eier-Milch-Canache
Türkischer Honig = weißer Nougat, Nougat Montélimar
Rahm-Karamelmasse = Rahmfondant.

Ein Satz Pralinengabeln. Auf die Nummern wird in den Rezepten zur exakten Bezeichnung der einzelnen Gabeln verwiesen

In unseren Rezepten verwenden wir grundsätzlich nur einen Namen, um jeder Begriffsverwirrung aus dem Wege zu gehen.
Allem voraus eine kleine Warnung: Sie betrifft die beiden Krokantmassen. Sie sollten nicht unbedingt Ihren Ehrgeiz darein setzen, sie im Haushalt herzustellen. Ihnen fehlen die richtigen Maschinen, um den harten Krokant in eine ›glatte Paste‹ zu verwandeln. Sie könnten dabei leicht die Messer im Mixer stumpf machen. Wenn Sie Appetit auf Krokant-Pralinen haben, kaufen Sie ihre Grundmasse besser fertig. Der Vollständigkeit halber haben wir natürlich die Rezepte für Krokant-Grundmassen mit aufgeschrieben.
Die in der Pralinenherstellung viel verwendeten Rohmarzipanmassen finden Sie in unserem Kapitel über Marzipan.

Dunkler Krokant

500 g Haselnußkerne, 375 g Zucker

Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen bei hoher Temperatur rösten. Den Zucker in einen schweren Topf geben. Unter ständigem Rühren bis auf 100° R (Zuckerthermometer) bzw. 124° C erhitzen. Die Haselnüsse zu dem flüssigen Zucker geben. Ein paar Minuten weiterrühren. Den Topf vom Feuer nehmen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und einfetten. Die heiße Masse auf die Alu-Folie gießen und glattstreichen. Dann erstarren lassen und im Mixer zerkleinern.

Heller Krokant

500 g Haselnußkerne, 375 g Zucker

Die Haselnußkerne mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen. Danach im heißen Backofen kurz rösten (die Haselnüsse sollen trocken, aber nicht braun werden). Den Zucker in einen schweren Topf geben. Unter ständigem Rühren bis auf 100° R (Zuckerthermometer) bzw. 124° C erhitzen. Die Haselnüsse zu dem flüssigen Zucker geben. Ein paar Minuten weiterrühren. Den Topf vom Feuer nehmen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und einfetten. Die heiße Masse auf die Alu-Folie gießen und glattstreichen. Nach dem Erstarren in den Mixer geben und zerkleinern.

Trüffelmasse

300 g Kuvertüre, 150 g süße Sahne

Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Sahne in einen Topf geben und unter Rühren auf kleinem Feuer aufkochen. Den Topf vom Feuer nehmen. Die aufgelöste Kuvertüre unterrühren. Die Masse im Kühlschrank erstarren lassen.

Tee-Trüffelmasse

200 g Milch-Kuvertüre, 100 g Kuvertüre, 175 g süße Sahne, 10 g schwarzen Tee

Die Milch-Kuvertüre und Kuvertüre zusammen nach Vorschrift auflösen. Die Sahne in einen Topf geben. Den Tee hinzufügen und unter Rühren auf kleinem Feuer aufkochen. Den Topf vom Feuer nehmen. Die Mischung durch ein Sieb gießen. Die aufgelöste Kuvertüre unter die Sahne rühren. Die Masse im Kühlschrank erstarren lassen.

Kaffee-Trüffelmasse

200 g Milch-Kuvertüre, 100 g Kuvertüre, 175 g süße Sahne, 10 g sehr fein gemahlenen Kaffee

Bei der Herstellung der Kaffee-Trüffelmasse verfahren Sie wie bei Tee-Trüffelmasse, nur verwenden Sie statt Tee Kaffee.

Eier-Milch-Trüffelmasse

50 g Zucker, 25 g Eigelb, 125 g süße Sahne, 200 g Milch-Kuvertüre

Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Sahne unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer aufkochen. Die Milch-Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Zucker-Eigelb-Mischung zur Sahne in den Topf geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren 2–3 Minuten kochen. Den Topf vom Feuer nehmen. Die aufgelöste Kuvertüre unter die Masse rühren. Zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.

Türkischer Honig

190 g Honig, 190 g Zucker, 20 g Glukose (Reformhaus), 75 g Eiweiß, 65 g Mandeln, 65 g Haselnußkerne

Den Honig in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer auflösen. Den Topf dann in ein Wasserbad stellen. In einem zweiten Topf den Zucker und die Glukose unter ständigem Rühren bis 105° R (Zuckerthermometer) bzw. 131° C erhitzen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zunächst die Zucker-Glukose-Lösung unter den Eischnee mischen, dann den flüssigen Honig. Die Masse unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange kochen, bis sich ein Ballen bildet. Mandeln und Haselnußkerne halbieren und unter die heiße Masse rühren.
Tip: Soll die Grundmasse als Pralinen-Füllung dienen, muß sie noch warm verarbeitet werden. Zum Ausrollen muß die Masse eingeölt und dick mit Puderzucker bestreut werden, damit sie beim Weiterverarbeiten nicht klebt.
Soll die Grundmasse als Konfekt verwendet werden, belegen Sie ein Backblech mit Alu-Folie und fetten dieses ein. Bestreuen Sie die Masse dick mit Puderzucker und geben Sie sie noch heiß auf die Folie. Streichen Sie die Masse sodann mit einem in kochendes Wasser getauchtem Messer glatt.
Die Masse erstarren lassen und in Würfel, Rhomben oder Rechtecke schneiden.

Rahm-Karamelmasse

150 g süße Sahne, 225 g Zucker, 1/2 Stange Vanille

Die Sahne mit der Vanillestange in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer aufkochen. Die Vanillestange entfernen. Den Zucker hinzufügen und unter Rühren bis 92° R (Zuckerthermometer) bzw. 115° C erhitzen. Die heiße Masse auf ein mit Alu-Folie ausgelegtes Backblech geben, glattstreichen und etwas abkühlen lassen. Dann die Masse in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Eventuell etwas eingedickte Zuckerlösung zugeben und die Rahm-Karamelmasse damit vollkommen glattrühren.

Mandel-Gianduja

250 g Mandeln, 125 g Puderzucker, 1/2 Stange Vanille, 15 g Kakaobutter (»Die Zuckerbäckerei«, Hamburg)

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen. Dann im heißen Backofen leicht anrösten. Mehrmals durch die Mandelmühle drehen. Puderzucker und Vanillemark zu den Mandeln geben und vermischen. Die Kakaobutter auf kleinem Feuer auflösen, zu der Mandel-Mischung geben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Haselnuß-Gianduja

250 g geschälte Haselnußkerne, 125 g Puderzucker, 1/2 Stange Vanille, 15 g Kakaobutter (»Die Zuckerbäckerei«, Hamburg)

Die Haselnußkerne im heißen Backofen leicht anrösten. Dann mehrmals durch die Mandelmühle drehen. Weiter verfahren wie bei Mandel-Gianduja.

Schokoladen-Nougat

210 g Honig, 250 g Zucker, 75 g Glukose, 35 g Eiweiß, 100 g Kuvertüre, 75 g gehackte Haselnüsse, 100 g gehackte Mandeln

Den Honig in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer auflösen. Den Topf dann in ein Wasserbad stellen. In einem zweiten Topf den Zucker und die Glukose unter ständigem Rühren bis 105° R (Zuckerthermometer) bzw. 131° C erhitzen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zunächst die Zucker-Glukose-Mischung unter den Eischnee mischen, dann den flüssigen Honig. Die Masse unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange kochen, bis sich ein Ballen bildet. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Den Topf mit der Honig-Eiweiß-Masse vom Feuer nehmen. Aufgelöste Kuvertüre, Haselnüsse und Mandeln unterziehen. Ein Backblech mit Alu-Folie bedecken und einfetten. Die heiße Masse daraufgeben und mit einem in kochendes Wasser getauchtem Messer glattstreichen. Die Masse erstarren lassen und in Würfel, Rhomben oder Rechtecke schneiden.

Von Elfenbissen und Tivoli-Kugeln

Nachdem wir nun die verschiedenen Grundmassen kennengelernt haben, können wir uns daranmachen, die schönsten Pralinen herzustellen. In den einzelnen Rezepten wird, wie Sie sehen, immer wieder auf diese Grundmassen zurückgegriffen. Sie werden feststellen, wie viel Spaß das Mischen und Kombinieren der verschiedenen Elemente macht; denn hier können Sie nach eigenem Geschmack schalten und walten. Beim Ausprobieren der Rezepte werden Sie sicherlich bald Ihre Vorliebe für diese oder jene Zusammenstellung entdecken, und ehe Sie sich's versehen, haben Sie Ihre eigene Pralinenmischung nach Art des Hauses beisammen.

Elfenbissen

Rohmarzipan, etwas rote Speisefarbe, Cherry Brandy zum Aromatisieren, bittere Kuvertüre, etwas Kakaobutter zum Verdünnen der Kuvertüre, Mandelsplitter

Das Rohmarzipan mit etwas roter Speisefarbe rosa färben und mit Cherry Brandy aromatisieren. Die Masse 6 mm dick ausrollen. Ovale Pralinen ausstechen (Form 2 cm Durchmesser). Bittere Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen und mit etwas Kakaobutter verdünnen. Die Kuvertüre unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Elfenbissen mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Praline auf Alu-Folie legen. Zur Verzierung einen Mandelsplitter oben auflegen. Erstarren lassen.

Paganini

250 g Tee-Trüffelmasse, Mokka-Kuvertüre zum Überziehen

Die Tee-Trüffelmasse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Mit einem in kochendes Wasser getauchtem Messer in Rechtecke schneiden (2,5 × 2 cm). Mokka-Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Rechtecke mit der Prali-





nengabel Nr. 2 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Praline auf Alu-Folie legen. Mit der Gabel an der Oberfläche drei Zierstriche durch Aufdrücken und Anheben anbringen.

Curaçao-Halbmonde

Rohmarzipanmasse, ein paar Tropfen rote Speisefarbe, Curaçao zum Aromatisieren, dunkle Kuvertüre

Die Rohmarzipanmasse mit ein paar Tropfen roter Speisefarbe rosa färben und mit Curaçao nach Geschmack aromatisieren. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Halbmonde ausstechen. Die Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Halbmonde mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Praline auf Alu-Folie legen. Mit der Gabel an der Oberfläche vier Zierstriche durch Aufdrücken und Anheben der Gabel anbringen. Erstarren lassen.

Kirschwürfel

Rohmarzipanmasse, kandierte Kirschen, Kirschwasser zum Aromatisieren, Mandel-Gianduja, dunkle Kuvertüre

Das Rohmarzipan mit Kirschwasser aromatisieren. Die kandierten Kirschen halbieren. Das Marzipan auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Die Kirschhälften nebeneinander auf das Marzipan legen und etwas eindrücken. Noch warmes Mandel-Gianduja daraufgeben und alles mit einem Messer glattstreichen. Nach dem Erstarren die Masse in Würfel schneiden. Dunkle Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Würfel mit der Pralinengabel Nr. 3 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Praline auf Alu-Folie legen. Mit der Gabel an der Oberfläche zwei Zierstriche durch Aufdrücken und Anheben anbringen.

Rum-Trüffel-Konfekt (S. 77)

Andalusia

Rohmarzipanmasse, feingehacktes Orangeat, Orangenlikör, Mandel-Gianduja, dunkle Kuvertüre

Unter die Rohmarzipanmasse feingehacktes Orangeat kneten. Mit etwas Orangenlikör aromatisieren. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen. Ovale ausstechen. Mandel-Gianduja nach Rezept zubereiten. Die noch warme Masse mit etwas aufgelöster Kuvertüre verrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Die Ovale mit der Pralinengabel Nr. 2 in die Mandel-Gianduja-Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Praline auf Alu-Folie legen. An der Oberfläche durch Aufdrücken und Anheben der Gabel drei Zierstriche anbringen.

Arbon

Trüffelmasse, etwas dunkler Krokant, Milch-Kuvertüre, kandierte Veilchen zum Garnieren

Die Trüffelmasse mit etwas zerstoßenem Krokant mischen. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen. Runde Pralinen ausstechen. Milch-Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 2 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Praline auf Alu-Folie legen. An der Oberfläche durch Aufdrücken und Anheben der Gabel drei Zierstriche anbringen. Mit Veilchenstückchen garnieren.

Paterno

Rohmarzipanmasse, Orangeat, Rum, dunkle Kuvertüre

Das Orangeat fein hacken, über Nacht in etwas Rum ziehen lassen und unter die Rohmarzipanmasse kneten. Mit den Händen kleine Kugeln formen, auf Alu-Folie legen und etwas antrocknen lassen. Dunkle Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf

35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Kugeln mit der Pralinengabel Nr. 4 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. Mit einem Stückchen Orangeat verzieren. Erstarren lassen.

Java

4 kleine Eigelbe, 95 g Zucker, 320 g süße Sahne, 440 g aufgelöste Milch-Kuvertüre, 2 TL Pulverkaffee, dunkle Kuvertüre zum Überziehen, Schokoladenstreusel zum Garnieren

Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Sahne unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer aufkochen. Heiß unter die Eimasse rühren. Alles unter Rühren drei bis vier Minuten kochen lassen. Milch-Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Das Kaffeepulver darunterrühren und alles unter die heiße Sahne-Eigelb-Masse rühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, auf ein mit Alu-Folie belegtes Backblech (1 cm hohen Rand aus Alu-Folie formen) gießen und mit einem Messer zu einer 1 cm dicken Schicht ausstreichen. Nach dem Erstarren Rhomben schneiden (2 × 2 cm).
Die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Rhomben mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. Mit Schokoladenstreusel garnieren. Erstarren lassen.

Brioni

50 g Eigelb, 100 g Zucker, 60 g süße Sahne, 85 g Butter, abgeriebene Schale einer Apfelsine, 2 EL Apfelsinensaft, 240 g Milch-Kuvertüre, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die süße Sahne in einen Topf geben und unter Rühren auf kleinem Feuer aufkochen. Den Topf vom Feuer nehmen. Die Eigelb-Zucker-Masse zur Sahne geben. Die Butter, die abgeriebene Apfelsinenschale und den

Apfelsinensaft hinzufügen. Unter ständigem Rühren drei bis vier Minuten kochen und dann abkühlen lassen. Die Milch-Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen und unter die Masse rühren.
Ein Backblech mit Alu-Folie belegen. Die Masse daraufgießen und mit einem Messer zu einer 1 cm dicken Schicht ausstreichen. Erstarren lassen. Ovale Pralinen ausstechen. Dunkle Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 6 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. An der Oberfläche durch Aufdrücken und Anheben der Pralinengabel ovale Verzierungen anbringen. Erstarren lassen.

Sultanette

100 g kernlose Rosinen, 2 EL Portwein, 100 g getrocknete Aprikosen, 300 g Rohmarzipanmasse, dunkle Kuvertüre, Mandelsplitter

Die kleingehackten Rosinen mit Portwein übergießen und über Nacht ziehen lassen. Die Aprikosen kleinschneiden. Beide Zutaten mit der Rohmarzipanmasse verkneten. Eine Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen. Die Marzipanmasse darauf 1 cm dick ausrollen und etwas antrocknen lassen. Ovale Pralinen ausstechen. Die Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Sultanetten mit der Pralinengabel Nr. 6 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Praline auf Alu-Folie legen. An der Oberfläche durch Aufdrücken und Anheben der Gabel ovale Verzierungen anbringen. Mit einem Mandelsplitter garnieren. Erstarren lassen.

Cognac-Würfel

Trüffelmasse, etwas Cognac, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Trüffelmasse nach unserem Grundrezept zubereiten und mit Cognac nach Geschmack aromatisieren. Eine Arbeitsfläche mit Puderzukker bestreuen. Die Trüffelmasse 1 cm dick ausrollen, erstarren lassen

und mit einem Messer in 1 × 2 cm große Rechtecke schneiden. Die Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 5 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. Durch Aufdrücken und Anheben der Gabel ein gitterförmiges Muster anbringen. Erstarren lassen.

Montélimar

Türkischer Honig, dunkle Kuvertüre, kandierte Kirschen zum Garnieren

Türkischen Honig nach unserem Grundrezept zubereiten. Ein Backblech dick mit Puderzucker bestreuen. Die warme Masse auf das Blech gießen und an der Oberfläche mit etwas Öl einpinseln. Ein Messer in kochendes Wasser tauchen. Die Masse damit zu einer 1 cm dicken Schicht ausstreichen und in Würfel schneiden. Die Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen und unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Würfel mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Pralinen auf Alu-Folie legen, garnieren und erstarren lassen.

Ceylon

Eier-Milch-Trüffelmasse, 1 EL Extrakt aus schwarzem Tee, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Eier-Milch-Trüffelmasse mit dem Tee-Extrakt aromatisieren. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und in 2 × 2 cm große Quadrate schneiden. Die Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen und unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Quadrate mit der Pralinengabel Nr. 2 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. An der Oberfläche durch Aufdrücken und Anheben der Gabel drei Zierstriche anbringen.

Rumsplitter

250 g Mandelstifte, 75 g gehacktes Orangeat, 100 g Sultaninen, Rum, Milchkuvertüre

Die Mandelstifte im heißen Backofen rösten. Die Sultaninen in Rum ziehen lassen. Mandeln, Orangeat und Sultaninen in eine Schüssel geben. Die Milchkuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen und zu den übrigen Zutaten in die Schüssel gießen. Alles gut mischen und etwas abkühlen lassen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen von der Masse abstechen und auf Alu-Folie setzen. Erstarren lassen.

Schokoladenmarmor

125 g Mandel-Gianduja, 125 g dunkler Krokant, 50 g Walnußkerne, 25 g Pistazien, 50 g Mandeln, 100 g Milchkuvertüre, etwas dunklen Krokant und Milchkuvertüre zum Bestreichen

Walnußkerne, Pistazien und Mandeln sehr fein hacken und im heißen Backofen kurz rösten. Dann in eine Schüssel geben. Mandel-Gianduja und dunklen Krokant hinzufügen. Die Kuvertüre im Wasserbad nach Vorschrift auflösen, zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben und vermischen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und leicht einfetten. Die Masse daraufgießen und mit einem Messer zu einer 2 cm dicken Schicht ausstreichen. Erstarren lassen. Mit einem in kochendes Wasser getauchtem Messer in 2 × 2 cm große Quadrate schneiden. Etwas dunklen Krokant mit aufgelöster Milchkuvertüre vermischen. Die Oberflächen der Würfel damit einpinseln. Erstarren lassen. Die Würfel umdrehen. Die Unterseiten ebenfalls mit Krokant-Milchkuvertüre-Mischung einpinseln.

Exzelsior

500 g hellen Krokant, 25 g Butter, 100 g Milchkuvertüre, abgezogene Haselnußkerne, Milchkuvertüre zum Überziehen

Hellen Krokant mit der Butter und 100 g nach Vorschrift im Wasserbad aufgelöster Kuvertüre vermischen und gut durcharbeiten. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ½ cm dick

ausrollen. Kleine runde Plätzchen ausstechen. Je eine Haselnuß darauflegen. Das Krokant-Kuvertüre-Plätzchen darüber zusammenschlagen und zu einer Kugel formen. Erstarren lassen. Milchkuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Mit der Pralinengabel Nr. 4 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. Zur Verzierung eine halbe Haselnuß auflegen und die Pralinen erstarren lassen.

Nußkugeln

500 g Rohmarzipanmasse, 100 g gehackte Walnußkerne, 100 g dunklen Krokant, dunkle Kuvertüre zum Überziehen, Milchkuvertüre zum Spritzen

Die Rohmarzipanmasse in eine Schüssel geben. Eventuell mit etwas Vanillemark aromatisieren. Die gehackten Walnußkerne und den dunklen Krokant hinzufügen. Die Masse gut durcharbeiten. Kleine Kugeln daraus formen, auf Alu-Folie legen und etwas antrocknen lassen. Dunkle Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Die Nußkugeln mit der Pralinengabel Nr. 4 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand abstreifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Erstarren lassen. Etwas Milchkuvertüre im Wasserbad nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R abkühlen lassen. Dann in den Spritzbeutel füllen (Tülle Nr. 00) und zur Verzierung kleine Spiralen aufspritzen.

Madeira

100 g Butter, 20 g Puderzucker, 50 g Madeira, 200 g Milchkuvertüre, dunkle Kuvertüre zum Überziehen, etwas Milchkuvertüre zum Verzieren

Butter, Puderzucker und Madeira in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Milchkuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer)

bzw. 44° C abkühlen lassen und zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben. Gut durchmischen. Die Masse sofort in einen Spritzbeutel füllen. Mit einer Lochtülle (mittlere Größe) halbrunde Häufchen auf Alu-Folie spritzen. Erstarren lassen. Die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Häufchen mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. Aufgelöste Milchkuvertüre von 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C in einen Spritzbeutel (Tülle Nr. 00) füllen und die Pralinen mit Spiralen verzieren.

Trüffelrosetten

500 g Kaffee-Trüffelmasse, 125 g Kakaobutter (»Die Zuckerbäkkerei«, Hamburg), etwas gemahlenen Kaffee zum Bestreuen

Die Kaffee-Trüffelmasse in eine Schüssel geben. Die Kakaobutter auf schwachem Feuer erwärmen, dann zur Trüffelmasse geben. Alles gut durcharbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (mittlere Größe) füllen und Rosetten in Pralinenkapseln spritzen. Mit etwas gemahlenem Kaffee bestreuen.

Ingwer-Marzipan-Pralinen

350 g Rohmarzipanmasse, 100 g Puderzucker, 1 EL Arrak, 75 g feingehackten kandierten Ingwer, dunkle Kuvertüre zum Überziehen, Ingwerstückchen zum Verzieren

Rohmarzipanmasse, Puderzucker, Arrak und feingehackten Ingwer in eine Schüssel geben und gut durcharbeiten. Aus der Masse mit den Händen ovale Pralinen formen, auf Alu-Folie legen und antrocknen lassen. Dunkle Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 6 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen, mit Ingwerstückchen verzieren und alles erstarren lassen.

Nuß-Milchtrüffel

3 Eigelbe, 150 g Zucker, 3/8 l Sahne, 400 g dunkle Kuvertüre, 250 g Milchkuvertüre, 150 g gemahlene Haselnüsse, Milchkuvertüre zum Überziehen

Die Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Dann zu der Eigelb-Zucker-Masse geben und verrühren. Nun 400 g dunkle und 250 g Milchkuvertüre auflösen und ebenfalls unter die Eigelb-Zucker-Sahne-Mischung rühren. Alles abkühlen lassen. Die gemahlenen Haselnüsse auf einem Backblech ausbreiten und im Backofen kurz rösten. Die Nüsse dann unter die Masse kneten.
Eine Arbeitsfläche leicht mit Puderzucker bestäuben, die Masse darauf etwa 1 cm dick ausrollen und mit dem Messer in Quadrate schneiden. Die Milch-Kuvertüre zum Überziehen nach Vorschrift erhitzen. Die einzelnen Konfekt-Stücke mit der Pralinengabel Nr. 2 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen, an der Oberseite mit der Gabel drei Zierstriche durch Aufdrücken und Anheben der Gabel anbringen. Erstarren lassen.

Marzipan-Konfekt mit Pistazien

750 g Rohmarzipanmasse, 150 g Puderzucker, 100 g Pistazienkerne, 50 g Kirschwasser, Milchkuvertüre zum Überziehen

Die Rohmarzipanmasse mit dem Puderzucker und dem Kirschwasser verkneten. Die Pistazien sehr fein hacken und ebenfalls unter die Masse kneten. Eine Arbeitsfläche dünn mit Puderzucker bestäuben. Die Marzipanmasse darauf etwa 1 cm dick ausrollen. Mit Petits-fours-Ausstechförmchen Halbmonde ausstechen. Die Masse etwas antrocknen lassen. Die Milchkuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Die einzelnen Stücke mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen, an der Oberseite mit vier Zierstrichen durch Aufdrücken und Anheben der Gabel anbringen und erstarren lassen.

Tivoli-Kugeln

250 g Butter, 125 g Kakaobutter (»Die Zuckerbäckerei«, Hamburg), 200 g Puderzucker, 1/4 l Rum, 500 g helle Kuvertüre, 500 g dunkle Kuvertüre, helle Kuvertüre zum Überziehen

Butter, leicht erwärmte Kakaobutter, Puderzucker und Rum in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. 500 g helle und 500 g dunkle Kuvertüre in einen Topf geben und nur leicht erhitzen, so daß sie schmilzt. Dann unter die Masse rühren. Das Ganze gut durcharbeiten, abkühlen lassen und dann mit den Händen kleine Kugeln daraus formen. Die Kuvertüre zum Überziehen nach Vorschrift erhitzen, die einzelnen Kugeln mit der Pralinengabel Nr. 4 in die heiße Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Kugeln auf Alu-Folie legen und erstarren lassen.
Eventuell zur Garnierung Tupfen aus dunkler Kuvertüre auf den Überzug setzen.

Mokka-Curaçao-Pralinen

700 g Rohmarzipanmasse, 120 g Puderzucker, 30 g Pulverkaffee, 100 ccm Kirschwasser, 1/8 l Curaçao, 50 g Haselnußkerne, Milchkuvertüre zum Überziehen, dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Die Rohmarzipanmasse in eine Schüssel geben, den Puderzucker, den Pulverkaffee, das Kirschwasser und den Curaçao hinzufügen. Die Haselnußkerne durch die Mandelmühle drehen, auf einem Backblech ausbreiten und im Backofen kurz rösten. Dann zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einer glatten Masse verkneten. Eine Arbeitsfläche leicht mit Puderzucker bestreuen, die Masse darauf etwa 1 cm dick ausrollen. Mit dem Messer in Quadrate schneiden. Die Milchkuvertüre erhitzen. Die einzelnen Quadrate mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. An der Oberseite 4 Zierstriche durch Aufdrücken und Anheben der Gabel anbringen. Erstarren lassen.
Den Überzug zur Garnierung eventuell mit Tupfen aus dunkler Kuvertüre verzieren.

Mokkabohnen

150 g Butter, 40 g Puderzucker, 5 EL Kirschwasser, 300 g dunkle Kuvertüre, 2 EL Instant-Kaffeepulver, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Butter und Puderzucker zusammen in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Dann das Kirschwasser hinzufügen und unterrühren. 300 g dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Masse rühren. Zum Schluß das Instant-Kaffeepulver unterziehen.
Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf Alu-Folie bohnenförmige Pralinen spritzen. Erstarren lassen. Die Kuvertüre zum Überziehen nach Vorschrift auflösen, dann unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Pralinengabel Nr. 3 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die überzogenen Pralinen auf Alu-Folie legen und mit der Pralinengabel durch Aufdrücken und Anheben mit zwei Strichen verzieren. Die Pralinen nach dem Erstarren in Papiermanschetten legen.

Orangenkugeln

200 g dunklen Krokant, 50 g dunkle oder helle Kuvertüre, 125 g Orangeat, etwas Trüffelmasse, dunkle oder helle Kuvertüre zum Überziehen

Den dunklen Krokant in eine Schüssel geben. 50 g Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen und zusammen mit dem gehackten Orangeat zum Krokant in die Schüssel geben und verrühren. Die Masse auf eine mit Puderzucker bestäubte Arbeitsplatte geben und zu einer etwa 1 cm dicken Schicht ausstreichen. Erstarren lassen. Dann in gleichmäßige Quadrate schneiden (etwa 2 × 2 cm). Die einzelnen Quadrate mit den Händen zu Kugeln rollen. Dann mit etwas Trüffelmasse überziehen. Erstarren lassen. Die Kuvertüre zum Überziehen nach Vorschrift auflösen, unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die einzelnen Kugeln mit der Pralinengabel Nr. 4 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Kugeln auf Alu-Folie legen und mit der Pralinengabel verzieren. In Papiermanschetten legen.

Brioni

50 g Eigelb, 100 g Zucker, 60 ccm Sahne, 85 g Butter, abgeriebene Schale einer Apfelsine, 50 ccm Apfelsinensaft, 250 g helle Kuvertüre, Kuvertüre zum Überziehen

Eigelb und Zucker in einen Topf geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Die Sahne kurz aufkochen, mit der Butter zusammen in die Schüssel geben und verrühren. Die abgeriebene Apfelsinenschale und den Apfelsinensaft zur Masse geben und unterrühren. Die Masse ein paar Minuten unter Rühren aufkochen lassen. Abkühlen lassen. 250 g helle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen und mit der Masse vermischen. Etwas abkühlen lassen. Dann auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsplatte etwa 1 cm dick ausstreichen. Mit ovalen Petits-fours-Ausstechförmchen Pralinen ausstechen. Die Kuvertüre zum Überziehen nach Vorschrift unter Rühren auflösen, auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und erstarren lassen.

Amadines

500 g hellen Krokant, 15 g Instant-Kaffeepulver, 70 g Kakaobutter, Mokka-Kuvertüre zum Überziehen, abgezogene Mandelhälften zum Verzieren

Den hellen Krokant im Mixer sehr fein zerkleinern. Dann in eine Schüssel geben und mit dem Instant-Kaffeepulver vermischen. Die Kakaobutter erwärmen und mit der Krokantmasse verrühren. Die Masse auf einer mit etwas Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausstreichen und erstarren lassen. Mit ovalen Petits-fours-Ausstechförmchen Pralinen ausstechen. Die Mokka-Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C unter Rühren abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und mit je einer halben Mandel belegen. Erstarren lassen und in Papiermanschetten setzen.

Maraschino-Kirschen

250 g Maraschino-Kirschen (Cocktailkirschen), 150 g Rohmarzipanmasse, 2 EL Maraschino-Likör, helle oder dunkle Kuvertüre zum Überziehen, etwas Kakaopulver zum Wälzen

Fertig gekaufte Maraschino-Kirschen abtropfen lassen und entsteinen. Die Rohmarzipanmasse mit 2 EL Maraschino-Likör verrühren. Dann in einen Spritzbeutel füllen. Mit feiner Tülle jede einzelne Kirsche mit etwas Rohmarzipanmasse füllen. Die gefüllten Kirschen zwei bis drei Stunden stehen lassen, damit die Marzipanmasse etwas antrocknet. Die Kuvertüre unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die helle oder dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die gefüllten Kirschen mit der Pralinengabel Nr. 4 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen, etwas antrocknen lassen, dann in Kakaopulver wälzen und in Pralinenmanschetten legen.

Mont Blanc

150 g Butter, 150 g Puderzucker, 5 EL Kirschwasser, 300 g helle oder dunkle Kuvertüre, etwas Kakaobutter, etwas Puderzucker, helle oder dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Butter und den Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Das Kirschwasser und die nach Vorschrift aufgelöste Kuvertüre hinzufügen und verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und kegelförmige Pralinen auf Alu-Folie spritzen. Erstarren lassen. Etwas Kakaobutter erwärmen. Die Pralinen mit der Spitze kurz hineintauchen. Die Kakaobutter etwas antrocknen lassen, dann die Spitzen in Puderzucker tauchen. Erstarren lassen. Die Kuvertüre zum Überziehen nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen einzeln mit der Pralinengabel Nr 7 in das Kuvertürebad tauchen. Die mit Puderzucker bedeckte Spitze soll freibleiben. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie setzen und erstarren lassen.

Havanna

500 g Rohmarzipanmasse, 100 g Puderzucker, 20 g Instant-Kaffeepulver, 150 ccm Orangenlikör, geröstete Haselnußkerne, Milchkuvertüre zum Überziehen

Die Rohmarzipanmasse halbieren. Eine Hälfte auf einer mit Puderzukker bestreuten Arbeitsplatte etwa 3 mm dick ausrollen. Mit Petits-fours-Ausstechförmchen runde Plätzchen ausstechen. Die andere Hälfte mit dem Puderzucker, dem Kaffeepulver und dem Orangenlikör gut durcharbeiten. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf jedes Plätzchen ein Häufchen spritzen. Einen gerösteten Haselnußkern etwas in die Masse eindrücken. Die Milchkuvertüre nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen, bis sie ganz bedeckt sind. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie setzen und erstarren lassen.

Nuß-Pralinen

250 g Rohmarzipanmasse, 50 g Puderzucker, 75 g gehackte und geröstete Haselnußkerne, 1 EL Nußlikör, 250 g Trüffelmasse, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Rohmarzipanmasse mit dem Puderzucker, den gehackten Nüssen und dem Nußlikör gut durcharbeiten. Auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsplatte etwa ½ cm dick ausrollen. Die Trüffelmasse so ausrollen, daß die Platte in der Größe etwa der Marzipanplatte entspricht. Die Trüffelplatte auf die Marzipanplatte legen und etwas andrücken. Mit dem Messer etwa 2 × 2 cm große Quadrate schneiden. Die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Quadrate mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel beim Herausnehmen über den Topfrand streichen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft.
Die Pralinen auf Alu-Folie legen und erstarren lassen. Die Pralinen zum Schluß mit dunkler Kuvertüre spiralförmig verzieren. (Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 00)

Santos

¼ l Sahne, 500 g helle Kuvertüre, 20 g Instant-Kaffeepulver, Schokoladen-Mokkabohnen zum Verzieren, helle Kuvertüre zum Überziehen

Die Sahne in einen Topf geben und auf kleinem Feuer unter Rühren aufkochen. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen und zu der Sahne in den Topf geben. Den Topf vorher vom Feuer nehmen! Kuvertüre und Sahne verrühren. Etwas abkühlen lassen, dann das Kaffeepulver unter die Masse rühren.
Die Masse auf ein mit Butter leicht eingefettetes Backblech geben und etwa 1 cm dick ausstreichen. Erstarren lassen. Mit Petits-fours-Ausstechförmchen runde Pralinen ausstechen. Die helle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen, unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen. Jede Praline mit einer Mokkabohne belegen. Erstarren lassen.

Tee-Pralinen

50 g Eigelb, 75 g Zucker, 15 g schwarzen Tee, ¼ l Sahne, 400 g Milchkuvertüre, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Den schwarzen Tee mit der Sahne unter Rühren aufkochen lassen und durch ein Haarsieb geben. Die Eimasse mit der Sahne zusammen kurz aufwallen lassen. Die kleingeschnittene Milchkuvertüre in den Topf zu der Ei-Sahne-Masse geben und glattrühren. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und die Masse daraufgießen. Zu einer etwa 1 cm dicken Schicht ausstreichen. Erstarren lassen. Mit ovalen Petits-fours-Ausstechförmchen (in heißem Wasser anwärmen) Pralinen ausstechen. Die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen, die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und mit der Pralinengabel durch Aufdrücken und Anheben vier Striche anbringen. Erstarren lassen und in Papiermanschetten setzen.

Carmen

250 g Äpfel, 250 g frische Aprikosen, 300 g Zucker, 1 EL Kirschwasser, 350 g Rohmarzipanmasse, 1 EL Anislikör, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Äpfel schälen und entkernen, die Aprikosen entsteinen. Die Früchte im Mixer pürieren. Dann in einen Topf geben, den Zucker und das Kirschwasser hinzufügen. Auf kleinem Feuer unter Rühren kochen, bis die Masse flockenförmig vom Rührlöffel abtropft. Die Masse auf ein mit Alu-Folie belegtes Backblech gießen und etwa 5 mm dick ausstreichen. Erstarren lassen. Die Rohmarzipanmasse mit dem Anislikör aromatisieren. Die Masse halbieren, eine Hälfte auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Die Fruchtplatte darauflegen, die zweite Hälfte der Marzipanmasse ebenfalls etwa 2 mm dick ausrollen und auf die Fruchtmasse legen. Mit einem Messer in etwa 2 × 2 cm große Quadrate schneiden. Die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Quadrate mit der Pralinengabel Nr. 2 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und mit der Gabel durch Aufdrücken und Anheben drei bis vier Striche anbringen. Erstarren lassen und in Papiermanschetten legen.

Meran

500 g dunklen Krokant, 100 g dunkle oder helle Kuvertüre, Rohmarzipanmasse, dunkle oder helle Kuvertüre zum Bestreichen

Den dunklen Krokant nach unserem Grundrezept zubereiten. 100 g dunkle oder helle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen und mit dem dunklen Krokant vermischen. Nach dem Erstarren der Masse daumendicke Stränge formen. Die Rohmarzipanmasse auf einer mit Puderzukker leicht bestreuten Arbeitsplatte etwa 3 mm dick ausrollen. Die Krokant-Kuvertüre-Stränge auf die Marzipanplatte legen und so einrollen, daß jeder Strang rundum von Rohmarzipan bedeckt ist. Die Kuvertüre zum Bestreichen nach Vorschrift auflösen und die einzelnen Stangen damit rundum bestreichen. Nach dem Erstarren in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke in Pralinenmanschetten legen.

Früchtebrot

250 g Zucker, 75 g Butter, 125 ccm Sahne, 125 g gehackte Haselnußkerne, 125 g gehackte Mandeln, 50 g gehackte Walnüsse, 150 g kleingehackte kandierte Früchte, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Den Zucker in einen Topf geben und unter Rühren hellbraun kochen. Die Butter und die Sahne auf kleinem Feuer unterrühren. Dann die gehackten Nüsse, die gehackten Mandeln und die kandierten Früchte in die Masse rühren. Die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Backblech geben und zu einer 1 cm dicken Schicht ausstreichen. Erstarren lassen. Dann mit einem Messer in Rechtecke schneiden. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Rechtecke mit der Pralinengabel Nr. 1 so weit in die Kuvertüre tauchen, daß die Oberfläche freibleibt. Die Gabel über dem Topf abstreifen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und erstarren lassen.

Toscana

500 g Rohmarzipan, 100 g Puderzucker, 80 g Haselnußkerne, 3 EL Maraschino-Likör, 80 g helle oder dunkle Kuvertüre, etwas Fondantmasse, halbierte Haselnußkerne zum Verzieren, dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Rohmarzipanmasse in eine Schüssel geben. Den Puderzucker und 80 g gehackte, geröstete Haselnüsse dazugeben und verkneten. 80 g Kuvertüre nach Vorschrift auflösen und mit dem Maraschino-Likör aromatisieren. Dann zu der Marzipanmasse geben und gut durcharbeiten. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche zu einer etwa 1 cm dicken Schicht ausrollen. Mit Petits-fours-Ausstechförmchen runde Pralinen ausstechen. Auf jede Praline etwas Fondantmasse geben und mit einer halbierten Haselnuß verzieren. Erstarren lassen. Die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 1 nur so weit in die Kuvertüre tauchen, daß Fondant und Haselnußkern noch freibleiben. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen, erstarren lassen und in Manschetten legen.

Marzipan-Schnitten

500 g Rohmarzipanmasse, 100 g entsteinte eingemachte Kirschen, 100 g geröstete Mandelsplitter, helle oder dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Rohmarzipanmasse mit den kleingehackten Kirschen und den gerösteten Mandelsplittern vermengen. Die Masse auf einer mit Puderzukker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Mit dem Messer kleine Quadrate daraus schneiden. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Dann unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44°C abkühlen lassen. Die Rechtecke mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über dem Topfrand abstreichen. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und erstarren lassen.

Erdbeer-Kirsch-Pralinen

500 g Rohmarzipanmasse, 4 EL Kirschwasser, eingemachte Erdbeeren, helle oder dunkle Kuvertüre zum Überziehen

Die Rohmarzipanmasse mit dem Kirschwasser gut durcharbeiten. Dann auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ½ cm dick ausstreichen und mit einem Messer in etwa 2 × 2 cm große Quadrate schneiden. Jedes Quadrat mit einer halben Erdbeere belegen. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Quadrate mit der Pralinengabel Nr. 1 so weit in die Kuvertüre tauchen, daß die halbe Erdbeere bis zur Hälfte mit Kuvertüre bedeckt wird. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überschüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und erstarren lassen.

Walnuß-Krokant

500 g Rohmarzipanmasse, 125 g Walnußkerne, 125 g hellen oder dunklen Krokant, dunkle Kuvertüre zum Überziehen, Walnußhälften zum Verzieren

Die Rohmarzipanmasse in eine Schüssel geben, die gemahlenen Walnußkerne und den sehr fein zerstoßenen Krokant dazugeben und alles

mit den Händen gut durchkneten. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsplatte etwa 1 cm dick ausrollen. Mit ovalen Petits-fours-Ausstechförmchen Pralinen ausstechen und diese etwa 24 Stunden durchtrocknen lassen. Die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Pralinen mit der Gabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streifen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen und mit jeweils einem halben Walnußkern verzieren. Nach dem Erstarren in Papiermanschetten setzen.

Russische Häufchen

200 g dunklen Krokant, 200 g gehackte Walnußkerne, 200 g dunkle Kuvertüre, helle Kuvertüre zum Überziehen .

Den dunklen Krokant im Mixer zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die gehackten Walnußkerne hinzufügen. 200 g dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen und zu dem Krokant und den Walnüssen in die Schüssel geben. Alles verrühren. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf Alu-Folie setzen und erstarren lassen. Die helle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen und unter Rühren auf 35° R (Zuckerthermometer) bzw. 44° C abkühlen lassen. Die Häufchen mit der Pralinengabel Nr. 1 in die Kuvertüre tauchen. Die Gabel über den Topfrand streichen, damit die überflüssige Kuvertüre abtropft. Die Pralinen auf Alu-Folie legen, erstarren lassen und in Papiermanschetten setzen.

Konfekt nach Hausfrauenart

Konfekt war lange Zeit ein Luxus, den sich nur die ganz Reichen leisten konnten, weil Zucker kostbar war. Erst als Anfang des 19. Jahrhunderts der Rübenzucker erfunden wurde, kam das Konfekt auf die bürgerliche Tafel. Von da an nahmen Konfektrezepte in den Kochbüchern einen breiten Raum ein.
Die Hausfrau, die etwas auf sich hielt, ließ täglich von der Köchin frisches Konfekt zubereiten oder machte es selbst. Im vorigen Jahrhundert erfand ein Feinschmecker auch die wohl passendste Definition: Er nannte es das »Labsal der Satten«. Auf der Kredenz prunkte die Konfektdose als Statussymbol. Höhere Töchter brachten silberne Körbchen, Etageren, Porzellanschalen und -tellerchen mit in die Ehe. Phantasievolle Hausfrauen erfanden ihr eigenes Hauskonfekt: mit Raffinement zusammengestellte Süßigkeiten, die mit Liebe verziert waren.

Süßes Naschwerk

Auf dem Gebiet des hausgemachten Konfekts gibt es eine Fülle von herrlichen Dingen. Wir haben sie für Sie ausprobiert und die schönsten Rezepte im folgenden Kapitel zusammengestellt. Im Gegensatz zu den Rezepten nach Konditorenart können diese hier ohne besonderes Gerät zubereitet werden.

Mexikanische Mandelkugeln

250 g Butter, 250 g Puderzucker, 250 g gemahlene Mandeln, 100 g geriebene Vollmilchschokolade, 6 EL Rum, Schokoladenstreusel

Butter, Puderzucker, Mandeln und Vollmilchschokolade in eine Schüssel geben. Im Wasserbad erwärmen. Alle Zutaten glattrühren. Den Rum zum Schluß unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. Kleine Kugeln daraus formen. In Schokoladenstreusel wälzen. Zum Durchhärten in den Kühlschrank stellen.

Aprikosenkonfekt

250 g getrocknete Aprikosen, 250 g geriebene Walnußkerne, 400 g Vollmilch-Blockschokolade, 20 g Palmin, Puderzucker

Die Aprikosen kleinschneiden und mit den geriebenen Walnüssen, der Blockschokolade und dem Palmin in eine Schüssel geben. Im Wasserbad erwärmen, bis Schokolade und Palmin flüssig werden. Alle Zutaten gut verrühren. Die Masse abkühlen lassen. Kleine Kugeln daraus formen und in Puderzucker wälzen. Die Kugeln zum Durchhärten in den Kühlschrank stellen.

Aprikosen-Mandel-Konfekt

200 g getrocknete Aprikosen, 200 g Gelierzucker, 2 EL Zitronensaft, 100 g Zitronat, 100 g geriebene Mandeln, Zucker

Die Aprikosen über Nacht einweichen und in wenig Einweichwasser garkochen. Die Aprikosen pürieren. Zucker und Zitronensaft hinzufügen. Alles unter Rühren kurz aufkochen und kleingehacktes Zitronat und geriebene Mandeln unterrühren. Die Masse anschließend etwas abkühlen lassen.
Dann auf ein mit Alu-Folie ausgelegtes Backblech streichen. Zwei bis drei Tage trocknen lassen. In Würfel schneiden. Diese in Zucker wälzen. In geschlossenen Gefäßen aufbewahren.

Dattelkonfekt

400 g getrocknete Datteln, 300 g Rohmarzipanmasse, 100 g Puderzucker, 60 g gemahlene Mandeln, 4 EL Kirschwasser, 1 Beutel Kuvertüre, Pistazien

Die Datteln entsteinen. Die Rohmarzipanmasse mit Puderzucker, geriebenen Mandeln und Kirschwasser verkneten. Die Masse in die entsteinten Datteln füllen. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die gefüllten Datteln auf eine Schaumkelle legen, in die flüssige Kuvertüre tauchen und auf Alu-Folie setzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen. Abkühlen lassen. Die gefüllten Datteln zum Durchhärten in den Kühlschrank stellen.

Nougatscheiben

500 g Nougatmasse, 1 Beutel Kuvertüre, 100 g Kokosraspel

Die Nougatmasse in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Schnapsglas runde Plätzchen ausstechen. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Plätzchen mit heißer Kuvertüre auf allen Seiten einpinseln, in Kokosraspeln wälzen und anschließend auf Alu-Folie trocknen lassen.

Marzipan-Nougat-Scheiben

250 g Rohmarzipanmasse, 125 g Puderzucker, 2 TL Curaçao, 150 g Nougatmasse

Die Rohmarzipanmasse mit ⅔ des Puderzuckers verkneten. Curaçao hinzufügen. Die Arbeitsplatte mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Das Marzipan 3 mm dick ausrollen. Die Nougatmasse zwischen zwei Bogen Alu-Folie bis zur Größe der Marzipanplatte ausrollen. Den oberen Bogen Alu-Folie abziehen. Die Nougatplatte auf die Marzipanplatte legen und mit der Rolle vorsichtig andrücken. Den zweiten Bogen Alu-Folie abziehen. Die Marzipan-Nougat-Platte einrollen, in Alu-Folie wickeln und im Kühlschrank durchhärten lassen. Die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Papiermanschetten setzen.
Tip: Die Marzipan-Nougat-Scheiben sind zwei bis drei Wochen haltbar.

Gefüllte Aprikosen

48 getrocknete Aprikosenhälften, 125 g Rohmarzipan, 3 EL Kirschwasser, 3 EL Puderzucker, 100 g Haselnuß-Kuvertüre, 24 Haselnüsse

Rohmarzipan mit Kirschwasser und Puderzucker verkneten. 24 Aprikosenhälften damit füllen und jede Aprikosenhälfte mit der zweiten Hälfte bedecken. Die gefüllten Aprikosen auf ein Kuchengitter setzen. Alu-Folie darunterlegen. Die nach Vorschrift aufgelöste Kuvertüre über die Aprikosen gießen. Sofort eine Haselnuß daraufsetzen. Erstarren lassen (Abb. S. 86).

Pflaumenkonfekt

500 g getrocknete Pflaumen, 80 g gemahlene Haselnüsse, 80 g gemahlene Mandeln, 2 EL Aprikosenmarmelade, 4 EL Zwetschenwasser, 200 g Puderzucker, 3 EL Zwetschenwasser, Pistazien

Die getrockneten Pflaumen an einer Seite aufschneiden und den Stein herausnehmen. Haselnüsse, Mandeln, Marmelade und Zwetschenwasser gut verkneten. Die Pflaumen mit dieser Mischung füllen und zusammendrücken. 200 g Puderzucker und 3 EL Zwetschenwasser zum Guß verrühren. Die gefüllten Pflaumen damit rundum einpinseln. Auf Alu-Folie legen und mit Pistazienhälften belegen.

Ingwer-Bananen-Rosetten

4 Bananen, 175 g braunen Zucker, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 50 g frischen Ingwer (geschält und gerieben), 50 g kandierte Veilchen, 100 g Schokoladenglasur

Bananen pürieren und mit dem braunen Zucker in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme kochen, bis eine feste, dunkelbraune Masse entstanden ist. Geriebenen Ingwer und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Vorsicht, die Masse brennt leicht an. Dann alles abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle geben. Kleine Rosetten auf Alu-Folie spritzen. Je ein kandiertes Veilchen daraufsetzen. Alles über Nacht trocknen lassen. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Rosetten bis zur Hälfte hineintauchen. Auf einem Kuchengitter erstarren lassen.

Schneebälle

100 g Sultaninen, 250 g getrocknete Aprikosen, 100 g getrocknete Feigen, 50 g getrocknete Pflaumen, 50 g Walnußkerne, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 EL Orangensaft, 1 TL Zimt, Hagelzucker

Sultaninen, Aprikosen, Feigen, entsteinte Pflaumen und Walnußkerne durch den Fleischwolf drehen (feine Scheibe). Zitronenschale, Orangensaft und Zimt hinzufügen. Die Masse verkneten. Kugeln daraus formen und diese in Hagelzucker wälzen.

Ingwerspitzen

250 g kandierten Ingwer, 1 Beutel dunkle Kuvertüre

Ingwer in etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Ingwerstreifen hineintauchen. Zum Erstarren auf Alu-Folie legen.

Kokoskugeln

150 g Kokosraspel, 200 g Puderzucker, 2 EL Rosenwasser, 2 EL Rum, abgeriebene Schale einer Zitrone, 200 g bittere Schokoladenkuvertüre

Kokosraspeln, Puderzucker, Rosenwasser, Zitronenschale und Rum in eine Schüssel geben und verkneten. Kugeln formen. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Kugeln mit einer Schaumkelle kurz in die Kuvertüre tauchen. Erstarren lassen.

Rumkugeln

250 g bittere Schokolade, 25 g Butter, 1 EL Kaffeesahne, 25 g Kakaopulver, 1 EL Puderzucker, 3 EL Rum (54%), 100 g dunkle Schokoladenstreusel

Die Schokolade im Wasserbad auflösen. Butter, Kaffeesahne, Kakaopulver, Puderzucker und Rum nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. Kleine Kugeln formen, in den Schokoladenstreuseln wälzen und fest werden lassen.

Rum-Rosinen-Konfekt

250 g kernlose Rosinen, 12 EL Rum (54%), 200 g bittere Schokolade, 20 g Kokosfett, abgezogene Mandeln zum Garnieren

Die Rosinen über Nacht im Rum einweichen und abtropfen lassen. Schokolade und Kokosfett in einen Topf geben und im Wasserbad schmelzen. Die Rosinen hineingeben. Mit einem Teelöffel Häufchen auf Alu-Folie setzen. Mit halbierten Mandeln garnieren.

Rum-Trüffel-Konfekt

600 g Milchschokolade, 1/4 l süße Sahne, 3 EL Rum, 1 Beutel helle Kuvertüre, Borkenschokolade zum Wälzen, Puderzucker zum Bestreuen

Schokolade und Sahne in einen Topf geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren erhitzen und aufkochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, die Masse abkühlen lassen. Die Masse mit dem Handrühr-Gerät schaumig rühren und dabei den Rum zugeben.
Von der Masse mit zwei Teelöffeln Häufchen abstechen und zwischen den mit Puderzucker bestäubten Handflächen zu Kugeln rollen. Das Konfekt im Kühlschrank erstarren lassen. Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Kugeln einzeln damit überziehen und sofort in Borkenschokolade wälzen. Mit Puderzucker bestreuen (Abb. S. 52).

Schokoladentrüffel

125 g Butter, 125 g Puderzucker, 375 g bittere Schokolade, 20 g Kakaopulver, 3–4 EL Rum, 125 g Trüffelkrümel

Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Den Puderzukker hineinrühren. Die Schokolade mit etwas Wasser im Wasserbad schmelzen und zu der Butter-Zucker-Masse geben. Kakaopulver und Rum unterrühren. Alles erkalten lassen. Aus der Masse kleine Kugeln formen. Diese in Trüffelkrümel wälzen und in kleine Papiermanschetten legen.

Haselnußstäbchen

250 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker, 50 g gehacktes Orangeat, 1 TL Vanillezucker, 100 g Honig, 3–4 EL Rum, Orangenblütenwasser zum Bepinseln, 100 g dunkle Kuvertüre

Haselnüsse, Zucker, Orangeat und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Honig im Wasserbad erwärmen und zu den übrigen Zutaten geben. Den Rum nach und nach hinzufügen. Die Masse verkneten, bis sie sich zu Stäbchen formen läßt. Stäbchen mit Orangenwasser bepinseln. Die Kuvertüre nach Vorschrift auflösen, die Stäbchen hineintauchen und auf Alu-Folie erstarren lassen.

Mandel-Baiser-Pralinen

200 g abgezogene Mandeln, 2 Baisers vom Bäcker, 70 g kandierte Orangenscheiben, 300 g Milchschokoladen-Kuvertüre, Oblaten, kandierte Kirschen zum Verzieren

Die Mandeln in Stifte schneiden und im heißen Backofen anrösten. Die Baisers zerbröckeln. Die kandierten Orangenscheiben in kleine Stückchen schneiden. Mandeln, Baiserbrösel und Orangenstückchen in eine Schüssel geben und vermischen. Die Milchschokoladen-Kuvertüre nach Vorschrift auflösen und heiß in die Schüssel geben. Alle Zutaten schnell vermischen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen von der Masse abstechen und auf Oblaten geben. Mit einer halben kandierten Kirsche verzieren. Erstarren lassen. Die fertigen Pralinen in Manschetten setzen (Abb. S. 34).

Krokant

300 g Mandeln, 150 g Zucker, 60 g Butter, dunkle Kuvertüre

Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Feinblättrig schneiden. Butter und Zucker in einer Eisenpfanne erhitzen. Die Mandeln hineingeben und unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Ein Backblech mit Alu-Folie bedecken und mit Öl einpinseln. Mit einem Teelöffel Häufchen daraufsetzen. Nach dem Erkalten mit aufgelöster Kuvertüre überziehen.

Sirup-Krokant

200 g Mandeln, 500 g Puderzucker, 30 g Rübensirup

Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Feinblättrig schneiden. Den Puderzucker unter Rühren in einer eisernen Pfanne hellgelb werden lassen. Sirup und Mandeln dazugeben. Auf kleiner Flamme unter Rühren weiterrösten, bis die Masse hellbraun ist. Ein Backblech mit Alu-Folie bedecken. Mit Öl einpinseln. Die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Den noch heißen Krokant mit einem geölten Messer in Würfel schneiden. Erstarren lassen.

Kirschkonfekt

200 g kandierte Kirschen, 200 g Sultaninen, 4 EL Kirschlikör, 100 g gemahlene Walnüsse, 250 g zartbittere Schokolade, 100 g Puderzucker

Kirschen und Sultaninen grob hacken. Mit dem Kirschlikör zusammen in eine Schüssel geben und ziehen lassen. Die Nüsse dazugeben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, nach und nach zu der Masse geben und verrühren. Die Schüssel zudecken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend aus der Masse kleine Kugeln formen, in Puderzucker wälzen und bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Mandel-Honig-Konfekt

75 g Honig, 100 g Zucker, abgeriebene Schale einer Orange, 2 EL Sahne, 200 g Mandeln, 1/2 TL gemahlenen Zimt

Honig und Zucker in einen Topf geben und im Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Orangenschale und die Sahne hineingeben und alles glattrühren. Die abgezogenen Mandeln stifteln und mit dem Zimt zusammen in die Masse geben. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und einfetten. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und auf die Alu-Folie setzen. Die Löffel zwischendurch immer wieder in kochendes Wasser tauchen, damit die Masse nicht festklebt.

Quittenwürfel

500 g Quitten, 500 g Zucker, 1 Stange Zimt, 1 Fläschchen Bittermandelöl, Hagelzucker

Quitten abreiben, Blüte und Stiel abschneiden, in Achtel schneiden, in wenig Wasser weichkochen und durch ein feines Sieb rühren. Das Quittenmus unter ständigem Rühren dick einkochen. Zucker und Zimt dazugeben. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Die Zimtstange entfernen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und mit Mandelöl bestreichen. Das heiße Quitten-

mus daraufgeben, mit dem Spachtel auf dem Blech zu einer 1 cm dicken Schicht streichen und zwei Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Dann in Würfel schneiden und in Hagelzucker wenden.

Drei Rezepte aus Kaisers Zeiten

Wo sonst ist Tradition ein Zeichen für Qualität, wenn nicht in der Kochkunst. Die altbewährten Leckereien schmecken nicht von ungefähr am besten. Damit Sie einmal ausprobieren können, was man an Konfekt zu Kaisers Zeiten gerne genascht hat, haben wir Ihnen hier drei schöne Rezepte zusammengestellt.

Hohenzollern-Konfekt

50 g Butter, 75 g Kakaopulver, 125 g Zucker, 125 g geschälte, gemahlene Mandeln, 2 EL Weinbrand, 500 g Rohmarzipan

Butter, Kakaopulver, Zucker, Mandeln und Weinbrand in einen Topf geben und auf kleiner Flamme rühren, bis die Masse geschmeidig ist. Die Masse erkalten lassen und daraus eine 2–2½ cm dicke Rolle formen. Das Rohmarzipan so ausrollen, daß die Schokoladenrolle darin eingeschlagen werden kann. Die fertige Rolle zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann in Scheiben schneiden. Um ein Austrocknen zu vermeiden, nur jeweils die benötigten Scheiben abschneiden.

Kronprinzenkonfekt

200 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 EL Rosenwasser, 4 EL süße Sahne, 1 Tafel Zartbitter-Schokolade, 1 EL Puderzucker

Puderzucker, Vanillezucker, Rosenwasser und Sahne in einen Topf geben, auf kleiner Flamme unter Rühren zergehen lassen und dann unter Rühren abkühlen. Aus der Masse haselnußgroße Kugeln formen. Schokolade und Puderzucker im Wasserbad schmelzen. Die Kugeln hineintauchen und auf Alu-Folie erstarren lassen.

Schokoladenstangen

250 g Puderzucker, 2 EL Rosenwasser, 250 g Vollmilchschokolade, 250 g gemahlene Mandeln, 2 EL kleingeschnittene Sukkade, 2 EL Mandelstifte

Puderzucker und Rosenwasser in einen Topf geben und auf schwachem Feuer unter Rühren zum Schmelzen bringen. Schokolade und gemahlene Mandeln hinzufügen, ebenfalls schmelzen lassen und alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Den Topf vom Feuer nehmen. Mandelstifte und Sukkade dazugeben. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und einfetten. Die Masse darauf zu einer 1 cm dicken Schicht glattstreichen, erstarren lassen und in Stäbchen schneiden.

Gegen diese Leckereien hat auch der Zahnarzt nichts

Bei vielen süßen Sachen hebt der Zahnarzt warnend den Finger, weil beim eifrigen Konsum nur zu leicht die Zähne in Mitleidenschaft gezogen werden. Daß aber auch hier ein Genuß ganz ohne Reue möglich ist, wollen wir mit den folgenden Rezepten zeigen, die vor allem auf Obst aufgebaut sind. Beim Ausprobieren werden Sie hier auf ganz besondere Leckerbissen stoßen.

Grandma's Aprikosenwürfel

3/4 Tasse getrocknete Aprikosen, 1 EL Zitronensaft, 3/4 Tasse Kokosflocken, 1/2 Tasse gehackte Nüsse, 1/2 TL abgeriebene Orangenschale, 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale

Die Aprikosen fünf Minuten dünsten, dann klein hacken und mit den Kokosflocken, den gehackten Nüssen, Zitronensaft und abgeriebener Schale von Orange und Zitrone in eine Schüssel geben. Alles vermischen. Falls die Mischung etwas zu trocken ist, etwas Orangensaft hinzufügen.
Die Mischung auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsplatte 1 cm dick ausrollen und antrocknen lassen. Mit dem Messer in Quadrate schneiden.

Frucht-Konfekt

½ Tasse getrocknete Pflaumen, ¼ Tasse getrocknete Feigen, ½ Tasse Sultaninen, ½ Tasse Datteln, ¼ Tasse gehackte Nüsse, ¼ TL Salz, ¼ TL gemahlene Nelken

Die Feigen und Pflaumen fünf Minuten dünsten. Die Datteln und Pflaumen entkernen. Sämtliche Früchte klein hacken und in eine Schüssel geben. Die gehackten Nüsse, das Salz und die gemahlenen Nelken hinzufügen und alles vermischen. Falls die Mischung etwas zu trocken sein sollte, können Sie nach Geschmack Fruchtsaft hinzufügen. Die fertige Paste auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen (etwa 1 cm dick). In Würfel schneiden oder mit Petits-fours-Ausstechförmchen ausstechen. Mit Puderzucker bestreuen und antrocknen lassen (Abb. S. 86).
Tip: Sie können die Frucht-Paste auch mit Ingwer oder mit Zimt würzen.

Gewürz-Sultaninen

1 Tasse Sultaninen, 1½ Tassen Zucker, 1 Tasse Wasser, 1 TL Zimt, 1 Prise Muskat, ½ TL gemahlene Nelken, 1 Prise gemahlenen Ingwer, Zucker zum Ausrollen

Zucker, Wasser und Gewürze in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ohne Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 93° R (Zuckerthermometer) bzw. 114° C erreicht ist. Die Sultaninen in den Sirup geben und sechs bis sieben Minuten langsam kochen. Nur gelegentlich umrühren, um ein Ansetzen von Sultaninen und Sirup zu verhindern. Den Topf vom Feuer nehmen und in ein Gefäß mit heißem Wasser stellen. Mit einem Teelöffel vier bis sechs Sultaninen aus dem Sirup nehmen, den überschüssigen Sirup abfließen lassen. Zucker auf eine Arbeitsplatte schütten, die Sultaninen portionsweise daraufgeben und einzeln in Zucker wenden.
Tip: Falls der Zuckersirup zu schnell fest wird, kann man ihn mit einer ¼ Tasse Wasser erneut zum Kochen bringen. Dabei müssen Sie beachten, daß das Feuer sehr klein ist, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann ein paar Minuten kochen, bis der Sirup dickflüssig ist.

Tante Annas gefüllte Datteln

30 Datteln, 4 Feigen, 1/4 Tasse gehackte Nüsse, 6 Pflaumen, 1/2 TL Zimt, 1/4 TL gemahlene Nelken

Getrocknete Pflaumen und Feigen fünf Minuten dünsten. Die Pflaumen entsteinen. Die Feigen und Pflaumen klein hacken und in eine Schüssel geben. Gemahlene Nüsse und alle Gewürze hinzufügen und gut vermischen. Falls die Mischung etwas zu trocken sein sollte, nach Geschmack mit Zitronen- oder Orangensaft anfeuchten.
Die Datteln entkernen und mit der Frucht-Mischung füllen. Den Schlitz zusammendrücken und in etwas Zucker wälzen. In Pralinenmanschetten servieren.

Tante Emmis gefüllte Datteln

30 Datteln, 2 EL gehackte Orangenschale, 1/4 Tasse frisches Kokosnußfleisch, 9 Datteln (für die Füllung)

Die 30 Datteln entsteinen. Das Kokosnußfleisch, die neun Datteln zum Füllen und die dünn abgeschälte Orangenschale (es darf kein Weißes an der Schale haften, da es bitter schmeckt!) fein hacken und gut vermischen. Falls die Mischung zu trocken sein sollte, können Sie nach Geschmack etwas Orangen- oder Zitronensaft zum Anfeuchten hinzufügen. Die entsteinten Datteln mit der Mischung füllen. Den Schlitz zusammendrücken und in Zucker wälzen. Die gefüllten Datteln in Pralinenmanschetten servieren.

Großmutters gefüllte Pflaumen

15 Pflaumen, 6 kandierte Aprikosen, 1/4 Tasse Mandeln

Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, abziehen, im Backofen hellbraun rösten und fein hacken. Die kandierten Aprikosen ebenfalls hacken. Mandeln und Aprikosen in einer Schüssel verkneten. Falls die Mischung etwas zu trocken sein sollte, etwas Orangen- oder Zitronensaft zum Anfeuchten hinzufügen. Die getrockneten Pflaumen fünf Minuten dünsten und entsteinen und mit der Aprikosenmischung füllen.

Mutters gefüllte Pflaumen

16 Pflaumen, 1 EL Zitronat, 1/4 Tasse Nußkerne, 1/4 Tasse Sultaninen

Die Pflaumen fünf Minuten dünsten und entsteinen. Zitronat, Nußkerne und Sultaninen fein hacken und vermischen. Falls die Mischung zu trocken sein sollte, nach Geschmack etwas Zitronen- oder Orangensaft zum Anfeuchten hinzufügen. Die entsteinten Pflaumen mit der Mischung füllen.

Schokoladenaprikosen

250 g kandierte Aprikosen, 1 Päckchen helle Milchkuvertüre, 1 Päckchen dunkle Kuvertüre

Die kandierten Aprikosen in mundgerechte Stücke schneiden. Die helle Milchkuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Aprikosenstücke auf ein Holzstäbchen spießen und bis knapp zur Hälte in die Kuvertüre tauchen. Zum Erkalten auf Alu-Folie legen. Dann die dunkle Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Die Aprikosenstücke mit der anderen Seite bis knapp zur Hälfte eintauchen. In der Mitte zwischen heller und dunkler Kuvertüre soll ein Streifen kandierte Aprikose freibleiben. Das Konfekt nach dem Erstarren der Kuvertüre in Pralinenmanschetten legen.

Bananenkonfekt

250 g getrocknete Bananen, 250 g Rohmarzipan, 2 EL Kirschwasser, dunkle Kuvertüre

Die getrockneten Bananen in rautenförmige, mundgerechte Stücke schneiden. Die Rohmarzipanmasse mit dem Kirschwasser verkneten und auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Etwa 1/2 cm breite Streifen daraus schneiden. Die Bananenstücke mit den Marzipanstreifen umlegen und an den Enden zusammendrücken. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Die Bananenstücke mit einem Holzspießchen (an der Oberseite einstechen) in die Kuvertüre tauchen. Nur so weit eintauchen, daß etwa 2 mm vom Marzipanrand die Oberseite der Banane freibleibt. Auf Alu-Folie erstarren lassen.

Mozartkugeln in Schokolade und Schweizer Hagebuttenkugeln in Mandeln oder Liebesperlen gerollt (alles S. 90)



Marzipan-Konfekt mit Pinienkernen

250 g Rohmarzipanmasse, 2 EL Rum, 100 g Pinienkerne, dunkle Kuvertüre

Die Rohmarzipanmasse mit dem Rum verkneten, auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und in etwa 2 × 2 cm große Quadrate schneiden. Die Pinienkerne senkrecht und dicht nebeneinander in die Oberfläche der Quadrate stechen. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Die einzelnen Quadrate auf eine Gabel legen und so in die Kuvertüre tauchen, daß die Pinienkerne frei bleiben. Zum Erstarren auf Alu-Folie legen.

Dattel-Rohkostpralinen

250 g Datteln, 100 g Rohmarzipanmasse, 2 EL Weinbrand, Milchkuvertüre

Die Datteln an einer Seite aufschneiden und den Kern herausnehmen. Die Rohmarzipanmasse mit dem Weinbrand verkneten. Die Datteln mit Marzipanmasse füllen, so daß das Marzipan sichtbar bleibt. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen.
Die gefüllten Datteln mit Holzspießchen (an der Oberseite einstechen) so weit in die Kuvertüre tauchen, daß auf jeder Seite ein schmaler Streifen der rohen Dattel und der Marzipanstreifen in der Mitte sichtbar bleiben (Abb. S. 86).

Schnelles »Five-o'clock-tea«-Konfekt

250 g Orangeat (am besten schmeckt hausgemachtes), 2 Beutel Milchkuvertüre

Das Orangeat in kleine Stücke schneiden. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen, das Orangeat hineingeben und verrühren. Die heiße Masse auf Alu-Folie gießen, mit einem breiten Messer zu einer etwa 1 cm dicken Schicht verstreichen und erstarren lassen. Nach dem Erstarren in Quadrate schneiden (die Schnittflächen werden besonders glatt, wenn Sie das Messer in heißes Wasser tauchen) oder mit Petits-fours-Ausstechförmchen beliebige Formen ausstechen.

Petits fours (S. 98ff) / Dattel-Rohkostpralinen (S. 87), Frucht-Konfekt (S. 82), Gefüllte Aprikosen (S. 74)

Berühmtes Konfekt aus aller Welt

Wer je im Vorderen Orient, in Tunis, Marrakesch oder in Damaskus einmal durch den Bazar geschlendert ist, hat sicher die eine oder andere der unzähligen von temperamentvollen Händlern angebotenen Süßigkeiten probiert. Manches davon schmeckt uns ein bißchen zu süß, denn die Orientalen haben eine Vorliebe für Zuckersüßes. Anderes dagegen ist so vorzüglich, daß Sie es zu Hause einmal ausprobieren sollten.
Ein paar der interessantesten und international bekannten Rezepte haben wir für Sie zusammengestellt, damit Sie sich, falls Sie Zeit und Lust haben, die »Süße des Orients« in die Konfektschale zaubern können ...

Jüdisches Pfefferminzkonfekt

500 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 1 EL Wasser, etwas Pfefferminzöl

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Eiweiß und Wasser dazugeben. Daraus eine Masse kneten, die formbar ist, aber nicht klebt. Eventuell etwas Wasser hinzufügen. Einige Tropfen Pfefferminzöl unter die Masse kneten. Auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsplatte zu einer 1 cm dicken Schicht ausrollen. Kleine runde Plätzchen ausstechen und über Nacht trocknen lassen.

Ingber (Jüdisches Möhrenkonfekt)

500 g Möhren, 500 g braunen Zucker, 125 g gemahlene Walnüsse, 1/2 TL gemahlenen Ingwer

Die geputzten Möhren fein reiben und mit dem Zucker zusammen in einen Topf geben, auf kleinem Feuer (Asbestplatte unterlegen) unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, und auf kleinem Feuer so lange weiterkochen, bis die Feuchtigkeit absorbiert und die Masse sehr dick ist. Zur Probe ein paar Tropfen auf einen Teller geben. Wenn diese sofort erstarren, Nüsse und Ingwerpulver unter die Masse rühren. Den Topf vom Feuer nehmen. Ein Backblech mit Alu-

Folie belegen und einfetten. Die Masse daraufgeben und zu einer 1 cm dicken Schicht glattstreichen. Mit einem in kochendes Wasser getauchten Messer Würfel markieren. Das Konfekt nach dem Erstarren in Würfel brechen.

Jüdisches Sesamkonfekt

200 g Zucker, 200 g Honig, 200 ccm Wasser, 150 g gemahlene Walnüsse, 200 g Sesamsamen

Zucker, Honig und Wasser in einen Topf geben, auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange kochen, bis ein dicker Sirup entstanden ist, und Walnüsse und Sesamsamen hinzufügen. Unter Rühren alles noch einmal aufkochen lassen und ein paar Minuten weiterkochen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und einfetten. Die heiße Konfektmasse daraufgeben. Zu einer etwa 1½ cm dicken Schicht glattstreichen. Etwas abkühlen lassen. Das Konfekt in kleine Würfel schneiden. Beim Schneiden das Messer immer wieder in kochendes Wasser tauchen, damit die Masse nicht klebt. Das Ganze bei Zimmertemperatur trocknen lassen, bis die Masse hart ist.

Jüdisches Ingwerkonfekt

250 g Honig, 200 g Zucker, 4 Eier, 200 g Zwieback, 100 g gemahlene Walnüsse, 60 g eingelegten Ingwer, 3 TL Ingwerpulver, 60 g Puderzucker

Honig und Zucker in einen Topf geben, unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer zum Kochen bringen und 15 Minuten einkochen lassen. Die Eier im Wasserbad cremig rühren. Zwieback zerbröseln. Walnüsse, feingehackten Ingwer und Zwieback zu den Eiern geben. Diese Masse eßlöffelweise unter den Honigsirup ziehen. Unter Rühren aufkochen und 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und mit kaltem Wasser einpinseln. Die Masse daraufgeben und zu einer etwa 1 cm dicken Schicht glattstreichen. Ingwerpulver und Puderzucker vermischen. Über die Masse streuen. Alles 10 Minuten abkühlen lassen und mit einem in kochendes Wasser getauchten Messer in kleine Quadrate schneiden.

Schweizer Hagebuttenkugeln

2 EL Hagebuttenmarmelade, abgeriebene Schale einer Orange, 200 g gemahlene Mandeln, 150 g Kuvertüre, gemahlene Mandeln zum Bestreuen

Hagebuttenmarmelade, Orangenschale und Mandeln in eine Schüssel geben und zu einer festen Masse verarbeiten. Kleine Kugeln daraus formen. Kuvertüre im Wasserbad lösen. Kugeln in die Kuvertüre tauchen und in Konfektförmchen setzen. Die Kugeln mit gemahlenen Mandeln bestreuen (Abb. S. 85).

Österreichische Mozartkugeln

300 g Zucker, 300 g gemahlene Nüsse (oder Mandeln), geriebene Zartbitterschokolade zum Wälzen

Den Zucker in einen Topf geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren erhitzen, bis er sich gelöst hat. Nüsse oder Mandeln hineingeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Kleine Kugeln daraus formen und in der geriebenen Schokolade wälzen (Abb. S. 85).

Österreichische Nußrhomben

100 g Haselnüsse, 100 g Mandeln, 100 g Zucker, 1/2 TL gemahlenen Zimt, 2 kleine Eier, Obstler (Kirschwasser oder Himbeergeist)

Haselnüsse und Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen. Die Haut abziehen und kurz im vorgeheizten Ofen rösten. Dann durch die Mandelmühle drehen. Die gemahlenen Nüsse und Mandeln in eine Schüssel geben. Zucker, Zimt und Eier hinzufügen und verrühren. Nach und nach Obstler zugeben, bis Sie aus allen Zutaten eine feste Paste kneten können. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und mit etwas Zucker bestreuen. Die Masse daraufgeben und mit einem Rollholz ausrollen. Das Rollholz leicht mit Obstler befeuchten, damit die Masse nicht klebt. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben. Bei 180° C (Gasherd Stufe 2) etwa 10 Minuten mehr trocknen als backen. Nach dem Erkalten in Rhomben schneiden.

Italienisches Konfekt mit Pinienkernen

75 g Pinienkerne, 70 g kandierte Orangenschale, 500 g Zucker, 12 EL Wasser, 1 EL Maraschino-Likör (oder Curaçao), Oblaten

Die Pinienkerne und die kleingeschnittene, kandierte Orangenschale in eine Schüssel geben. Den Likör hinzufügen und alles etwa 30 Minuten ziehen lassen.
Den Zucker und das Wasser in einen schweren Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine Temperatur von 106–114° R (Zuckerthermometer) bzw. 132–143° C erreicht ist. Den Topf vom Feuer nehmen und den Zucker unter Rühren abkühlen lassen, bis er an der Topfwand weiß wird. Dann aromatisierte Mischung aus Pinienkernen und der Orangenschale hineingeben und schnell unterziehen. Die fertige, noch heiße Masse auf große Oblaten gießen. Erstarren lassen. Legen Sie die Oblaten dicht nebeneinander, damit die flüssige Zuckermasse nicht auf die Arbeitsplatte ablaufen kann. Nach dem Erstarren mit einer Küchenschere auseinanderschneiden.
Tip: Kandierte Orangenschale können Sie leicht selbst herstellen, indem Sie ungespritzte, gewaschene Orangen dünn abschälen (an den Schalen darf kein bitteres Weißes haften). Legen Sie die Orangenschalen in ein Schraubglas und bedecken Sie sie gut mit Zucker. Sie ziehen dann Saft und kandieren im Laufe der Zeit von selbst.

Donna Claras Pinienkonfekt

225 g Pinienkerne, 250 g Zucker, 6 EL Wasser, 150 g bittere Schokolade, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 TL Mehl

Die Pinienkerne im vorgeheizten Backofen kurz rösten. Zucker und Wasser in einen schweren Topf geben und auf starkem Feuer unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine Temperatur von 106–114° R (Zuckerthermometer) bzw. 132–143° C erreicht ist. Die gerösteten Pinienkerne, die abgeriebene Zitronenschale, das Mehl und die geriebene Schokolade hinzufügen. Ein Backblech leicht mit Mehl bestäuben, die heiße Masse daraufgeben und mit einem großen Messer etwa 1 cm dick ausstreichen. Nach dem Erkalten in Rechtecke schneiden. Wickeln Sie die fertigen Stücke entweder in Wachspapier oder legen Sie sie in Pralinenmanschetten.

Warschauer Mandel-Mazurek

200 g Mandeln, 5 bittere Mandeln, 2 Eiweiße, 200 g Zucker, 2 Eigelbe

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und im vorgeheizten Ofen kurz rösten. Durch die Mandelmühle drehen, in eine Schüssel geben. Den Zucker und die Eigelbe hinzufügen und alles vermischen. Die beiden Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen und unter die Mandelmischung rühren. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen, die Masse daraufgeben und mit einem großen Messer etwa fingerdick ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gasherd Stufe 2) etwa 10 Minuten trocknen lassen. Das Konfekt soll nicht braun werden. Nach dem Erkalten in beliebige Formen schneiden.

Burek (Bulgarisches Mandelkonfekt)

200 g Mandeln, 200 g Puderzucker, 1 Eiweiß, Rosenwasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und im vorgeheizten Ofen kurz rösten. Dann durch die Mandelmühle drehen und in eine Schüssel geben. Den Puderzucker und das Eiweiß hinzufügen. Mit den Händen einen festen Teig daraus kneten. Soviel Rosenwasser hineingeben, bis die Masse nicht mehr krümelig ist. Eine Arbeitsplatte mit etwas Puderzucker bestäuben, die Masse darauf mit einem Nudelholz zu einer etwa 1 cm dicken Platte ausrollen. Mit Petits-fours-Ausstechförmchen beliebige Figuren ausstechen. Diese auf ein mit Butter eingefettetes Backblech geben. Das Konfekt mit Rosenwasser bepinseln. Das Backblech im vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Bei 180° C (Gasherd Stufe 2) etwa 10–15 Minuten mehr trocknen als backen. Das Konfekt soll nicht braun werden.

Mandelbruch aus den Abruzzen

150 g Mandeln, 150 g bittere Blockschokolade, 4 EL Kirschlikör, 1 kg Zucker, 6 EL Wasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und im vorgeheizten Ofen kurz rösten. Die Blockschokolade groß hacken. Den Zucker in einen schweren Topf geben, das Wasser hinzufügen. Auf

starkem Feuer unter ständigem Rühren bis auf eine Temperatur von 106–114 ° R (Zuckerthermometer) bzw. 132–143° C erhitzen (bis der Zucker Fäden zieht). Den Topf vom Feuer nehmen und rühren, bis er an der Topfwand weiß, aber noch flüssig wird. Die gerösteten Mandeln, die zerkleinerte Schokolade und den Kirschlikör hineingeben und verrühren. Die noch heiße Masse auf ein vorher leicht eingeöltes Backblech gießen und mit einem großen Messer glatt streichen. Den Mandelbruch nach dem Erstarren in unregelmäßige Stücke brechen.

Orientalische Aprikosenkugeln

500 g getrocknete Aprikosen, Puderzucker, Pistazienkerne zum Verzieren

Reiben Sie die Aprikosen mit einem feuchten Tuch ab. Sie sollen weder eingeweicht noch gewaschen werden, weil sie sonst zu feucht würden. Die Aprikosen dann mit dem Messer kleinhacken und in eine Schüssel geben. Einige Eßlöffel Puderzucker hinzufügen (die genaue Menge hängt von Ihrem Geschmack ab). Aprikosen und Puderzucker mit nassen Händen verkneten, bis sich eine Paste bildet (eventuell Hände zwischendurch noch einmal in Wasser tauchen). Die Paste zu kleinen Kugeln rollen. In Puderzucker wälzen und über Nacht trocknen lassen. Garnieren Sie jede Kugel mit einem Pistazienkern ohne Haut. Grün und Orange geben einen hübschen Farbkontrast!
Variation: Sehr gut schmecken auch **gefüllte Aprikosenkugeln.** Drücken Sie in jede Kugel mit dem Finger ein Loch und füllen Sie es mit einer Mischung aus gehackten Pistazien, gemahlenen Mandeln und Zucker. Setzen Sie die gefüllten Kugeln in Pralinenmanschetten, damit sie nicht umkippen können. Sonst fällt die lockere Füllung heraus!

Glasierte Nußhäufchen aus Ägypten

200 g Haselnußkerne, 200 g Mandeln, 200 g Pistazien, 600 g Zucker

Ein Backblech leicht mit Öl einpinseln. Haselnußkerne, Mandeln und Pistazien zu gleichen Teilen in kleinen Häufchen auf das Backblech geben.
Den Zucker in eine Pfanne geben und auf kleinem Feuer unter ständi-

gem Rühren erhitzen, bis eine Temperatur von 136° R (Zuckerthermometer) bzw. 170° C erreicht ist.
Vom heißen Karamel etwas über jedes Häufchen gießen und erstarren lassen. Der erkaltete Karamel hält die Nußhäufchen zusammen.
Tip: Sie können natürlich auch Mandeln, Haselnußkerne und Pistazien mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Dann müssen Sie sie allerdings noch im heißen Backofen kurz rösten, bevor sie mit heißem Karamel übergossen werden.

Gefüllte Walnüsse aus Ägypten

125 g Walnußkerne, 125 g Zucker, 3 EL Orangenblütenwasser, 40 Walnußkernhälften, 125 g Zucker für den Karamel

125 g Walnußkerne durch die Mandelmühle drehen. In eine Schüssel geben und mit 125 g Zucker und dem Orangenblütenwasser zu einer Paste vermischen. Etwas mehr Orangenblütenwasser zugeben, wenn die Paste nicht richtig bindet.) Von der Mischung je einen Teelöffel voll zwischen zwei Walnußkernhälften geben und leicht andrücken. Auf ein mit etwas Öl bepinseltes Backblech legen und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
125 g Zucker in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine Temperatur von 136° R (Zuckerthermometer) bzw. 170° C erreicht ist. Über jede gefüllte Walnuß etwas heißen Karamel gießen und erkalten lassen. Der erstarrte Karamel hält die Walnußhälften zusammen. Das fertige Konfekt in Pralinenmanschetten setzen.

Esh es seraya (Ägyptisches Serail-Brot)

250 g Honig, 100 g Zucker, 100 g Butter, 65 g gemahlene Mandeln, 2–3 EL Semmelbrösel, 1 EL Rosenwasser

Honig und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer aufkochen lassen. Die Butter dazugeben, unter Rühren so lange kochen, bis die Masse wieder klar ist. Dann die gemahlenen Mandeln, die feinen Semmelbrösel und das Rosenwasser in den Topf geben. Alles unter Rühren ein paar Minuten weiterkochen lassen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und einfetten. Die heiße Masse auf die

Alu-Folie gießen und mit einem in kochendes Wasser getauchten Messer glattstreichen, erstarren lassen und in Rhomben schneiden.

Arabische Mandeltropfen

100 g Mandeln, 100 g Puderzucker, 4–6 EL Orangenblütenwasser, halbierte Mandeln oder Pistazienkerne zum Verzieren

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen. Im heißen Backofen rösten und durch die Mandelmühle drehen. In eine Schüssel geben, den Puderzucker und Orangenblütenwasser hinzufügen und eine feste Paste daraus kneten. Die Paste 5–10 Minuten stehen lassen. Dann mit trockenen Händen tropfenförmige Gebilde formen, sie in Puderzucker wälzen und mit abgezogenen, halbierten Mandeln oder Pistazienkernen garnieren. In Pralinenmanschetten servieren.
Tip: Sie können aus der Paste auch Kugeln formen, jeweils ein Loch hineindrücken und eine Füllung aus kleingehackten Pistazienkernen und Zucker hineingeben. Die Öffnung mit den Fingern zusammendrükken und dann die Kugeln noch einmal zwischen den Händen rollen, so daß die Füllung gut eingeschlossen ist.

Arabische Mandel-Armbänder

500 g Mandeln, 500 g Puderzucker, Orangenblütenwasser, 1 kleines Eiweiß. Mandeln zum Verzieren.

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und im heißen Backofen kurz rösten. Dann durch die Mandelmühle drehen und in eine Schüssel geben.
Den Puderzucker hinzufügen und nach und nach Orangenblütenwasser zugeben, bis eine feste, ziemlich trockene Paste entstanden ist. (Mit den Händen kneten.) Dann die Paste beiseite stellen. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und mit der Mandelpaste gut vermischen. Aus der Paste fingerdicke Stränge rollen, beliebig lange Stücke abschneiden und zu »Armreifen« formen. Mit halbierten Mandeln verzieren. Die Armreifen im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Gasherd Stufe 2) etwa 10 Minuten mehr trocknen als backen. Die Armreifen sollen nicht braun werden!

Griechische Feigenrolle

750 g getrocknete Feigen, 200 g Puderzucker, 50 g kernlose Rosinen, 150 g gemahlene Haselnüsse, abgeriebene Schale einer Orange, Zucker zum Wälzen

Feigen und Rosinen dreimal durch den Wolf drehen (feine Scheibe). Die Masse in eine Schüssel geben, Puderzucker, Haselnüsse und abgeriebene Orangenschale hinzufügen und zu einem festen Teig verkneten. Zwei fingerdicke Rollen daraus formen. Die Rollen in Zucker wälzen, zum Erstarren in den Kühlschrank stellen und in Scheiben schneiden.

Cupate (Toskanisches Krokantkonfekt)

250 g gemahlene Walnüsse, 250 g Honig, abgeriebene Schale einer Orange, 1/2 TL Anis, kleine Oblaten

Den Honig auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Walnüsse, Orangenschale und Anis dazugeben. Das Ganze weiterrühren, bis die Krokantmasse braun wird. Die noch heiße Masse mit einem Teelöffel auf Oblaten geben. Jeweils eine Oblate auf die Krokantmasse drücken. Erstarren lassen.

Badam Pistaz Barfi (Indisches Mandel-Pistazien-Konfekt)

4 TL Butterschmalz, knapp 3/8 l Kondensmilch, 225 g Zucker, 125 g gemahlene Mandeln, 125 g gemahlene Pistazien, 1/2 TL Mandelextrakt

Eine Tortenform mit etwas Butterschmalz auspinseln. Die Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Zucker in die Milch geben. Die Milch unter ständigem Rühren zehn Minuten lang kochen, Mandeln und Pistazien hinzufügen und alles unter Rühren nochmals zehn Minuten kochen. 3 TL Butterschmalz dazugeben und so lange rühren, bis die Masse so dick ist, daß sie sich vom Topfrand löst. Den Topf vom Herd nehmen und den Mandelextrakt unterrühren. Die Masse in die Tortenform geben und glattstreichen. Etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Das Konfekt dann in Rhomben schneiden und erstarren lassen.

Roomborstplaat (Holländisches Kakaokonfekt)

50 g gehackte Haselnußkerne, 50 g Butter, 1/8 l Kaffeesahne, 350 g Zucker, 225 g braunen Zucker, 2 EL Kakaopulver

Eine Springform von 20 cm Durchmesser mit 30 g Butter ausstreichen. Die restliche Butter und die Kaffeesahne in einen Topf geben und auf kleiner Flamme unter Rühren erhitzen, bis sich am Rand kleine Blasen bilden. Unter ständigem Rühren den Zucker, den braunen Zucker und das Kakaopulver hinzufügen. Alles auf mittlerer Flamme 15 Minuten ungestört kochen lassen, bis die Masse 120° R (Zuckerthermometer) bzw. 150° C heiß ist. Den Topf vom Herd nehmen. Gehackte Haselnüsse in den Sirup rühren. Die Masse in die Springform gießen und glattstreichen und bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde stehen lassen. Die Form öffnen. Das Konfekt auf einen Teller gleiten lassen und in Stücke brechen.

Rumänische Schokoladenwürstchen

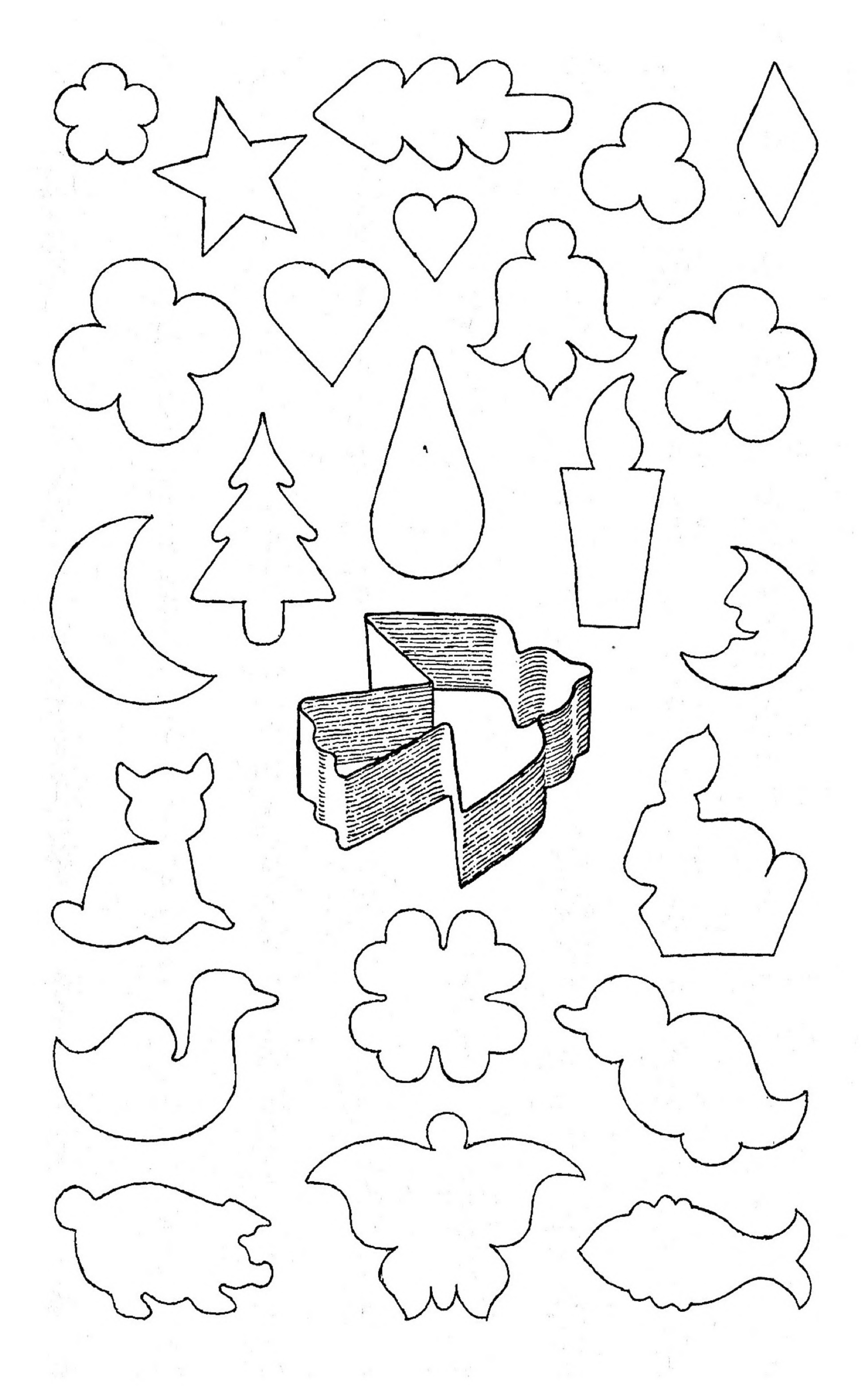
150 g Bitterschokolade, 100 g gemahlene Walnüsse, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g gemahlene Haselnüsse, 200 g Puderzucker, 2 Eiweiße, geriebene Schokolade zum Wälzen

Bitterschokolade in einen Topf geben und im Wasserbad schmelzen. Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Puderzucker und Eiweiße hinzufügen und alles mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Aus der Masse zwei fingerdicke Würstchen formen. Diese in geriebener Schokolade wälzen, im Kühlschrank erstarren lassen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Petits fours – Köstlichkeiten aus dem Backofen

Wenn man den französischen Begriff Petits fours ganz wörtlich nimmt, bedeutet er »kleine Öfen«. Dahinter versteckt sich jenes Kleingebäck, das phantasievoll verziert, interessant aromatisiert, glänzend glasiert und bunt gefüllt als das süße Ende eines üppigen Diners im alten Stil serviert zu werden pflegte.
Französische Zuckerbäcker erfanden die Petits fours für ihre verwöhnten, blaublütigen Kunden. Die Tradition der »kleinen Öfen« wird in Frankreich noch heute hoch in Ehren gehalten. Der berühmteste Vertreter dieser bei Feinschmeckern hochgeschätzten Kunst ist Monsieur La Huede, letzter Küchenchef der berühmten »France«, dem Stolz der Grande Nation. Seine Kollegen pflegten ihn nur den »Baudelaire der Menüs« zu nennen. Bei den Gala-Empfängen auf See prangten seine Petits fours in allen Regenbogenfarben auf den üppigen Büfetts …
Petits fours sind arbeitsintensive Leckerbissen, die in reiner Handarbeit hergestellt werden. Deshalb wundern Sie sich nicht über den hohen Preis, den Ihnen Ihr Konditor dafür abverlangt. Er wird grammweise berechnet.
Grundbestandteile der Petits fours sind zwei Dinge: Teige und Massen. Hinzu kommen Cremes, Füllungen aller Art, Glasuren und Verzierungen. Alles in schier grenzenlosen Kombinationsmöglichkeiten, Ihre Phantasie kann also üppig wuchern. Füllen können Sie Ihre Petits fours zum Beispiel mit Buttercreme, mit gekochten Cremes, mit Marzipan, mit Trüffelmasse, mit diversen Marmeladen, mit Rahmkaramel.
Für die Verzierungen können Sie fast alles nehmen, was es auf dem Zuckermarkt gibt, von kandierten Veilchen bis Liebesperlen, von Mokkabohnen bis Hagelzucker, von Haselnüssen bis Pistazien.
Zu den verschiedenen Füllungen und Dekorationen kommen die unterschiedlichen Formen. Mit den hübschen Ausstech- und Backförmchen, die wir Ihnen hier vorstellen (Bezugsquelle: »Die Zuckerbäckerei«), können Sie allein 24 verschiedene Formen ausstechen. Die einfachsten Methoden sind: den Teig mit dem Messer in Quadrate oder Rhomben schneiden oder mit einem Schnapsglas ausstechen.

Ausstechförmchen für Petits fours



Selbstverständlich können Sie die ausgestochenen Formen beliebig übereinander stapeln, Sie erhalten auf diese Weise dann zum Beispiel Türmchen ...

Grundteige und -massen für Petits fours

Grundteig I

180 g Weizenmehl Type 405, 120 g braunen Zucker, 3 Eier, 1 TL Backpulver, 90 g Butter (oder Margarine), 2 EL Milch

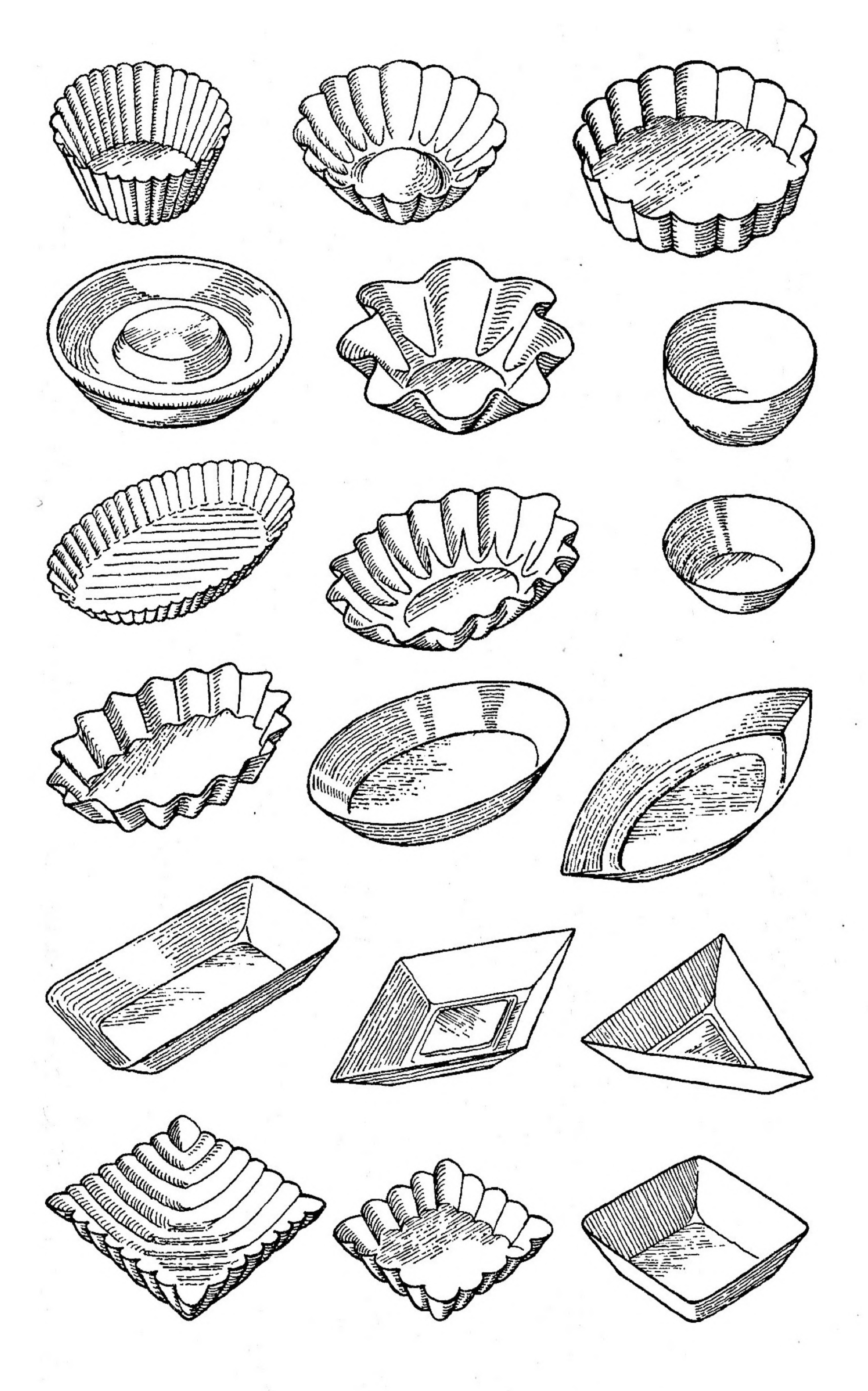
Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Milch schlagen und zu der Butter-Zucker-Mischung in die Schüssel geben. Das Mehl eßlöffelweise nach und nach zu den Eigelben geben, bis alles gut vermischt ist. Das Backpulver hinzufügen und leicht schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Ein Backblech mit Öl einpinseln, den Teig daraufgeben und mit einem Messer zu einer dünnen Schicht ausstreichen. Bei 200° C (Gasherd Stufe 3) auf der mittleren Schiene etwa 20–25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Grundteig nach dem Abkühlen in beliebige Formen schneiden oder ausstechen.

Grundteig II

250 g Weizenmehl Type 405, 125 g Butter, 65 g Zucker, 1 Ei, 1 TL Vanillinzucker

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit dem elektrischen Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit den Petits-fours-Ausstechförmchen beliebige Formen ausstechen. Die Teigstücke auf ein leicht gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Gasherd Stufe 3) 8–10 Minuten backen.

Backförmchen für Petits fours



Grundteig III

250 g Weizenmehl Type 405, 125 g Butter, 65 g Zucker, 3 Eigelbe

Mehl, Butter, Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben. Mit den Händen einen Teig daraus kneten. Die Schüssel zugedeckt etwa ½ Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit den Petits-fours-Ausstechförmchen oder mit dem Schnapsglas Figuren ausstechen. Die Teigstückchen auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200° C (Gasherd Stufe 3) etwa 10–15 Minuten backen.

Grundteig IV

6 Eier, 100 g Zucker, 110 g Weizenmehl Type 405

Die Eier trennen, Eigelbe und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Das Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl unter den Eischnee ziehen. Diese Mischung vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Creme geben. Ein Backblech leicht einfetten und mit Pergamentpapier belegen. Die Masse daraufgießen und mit einem Messer zu einer dünnen Schicht ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200° C (Gasherd Stufe 3) 10–15 Minuten backen. Die Teigplatte auf eine leicht mit Zucker bestreute Platte stürzen. Das Pergamentpapier abziehen, den Bisquit erkalten lassen und mit einem scharfen Messer in die gewünschten Formen schneiden.

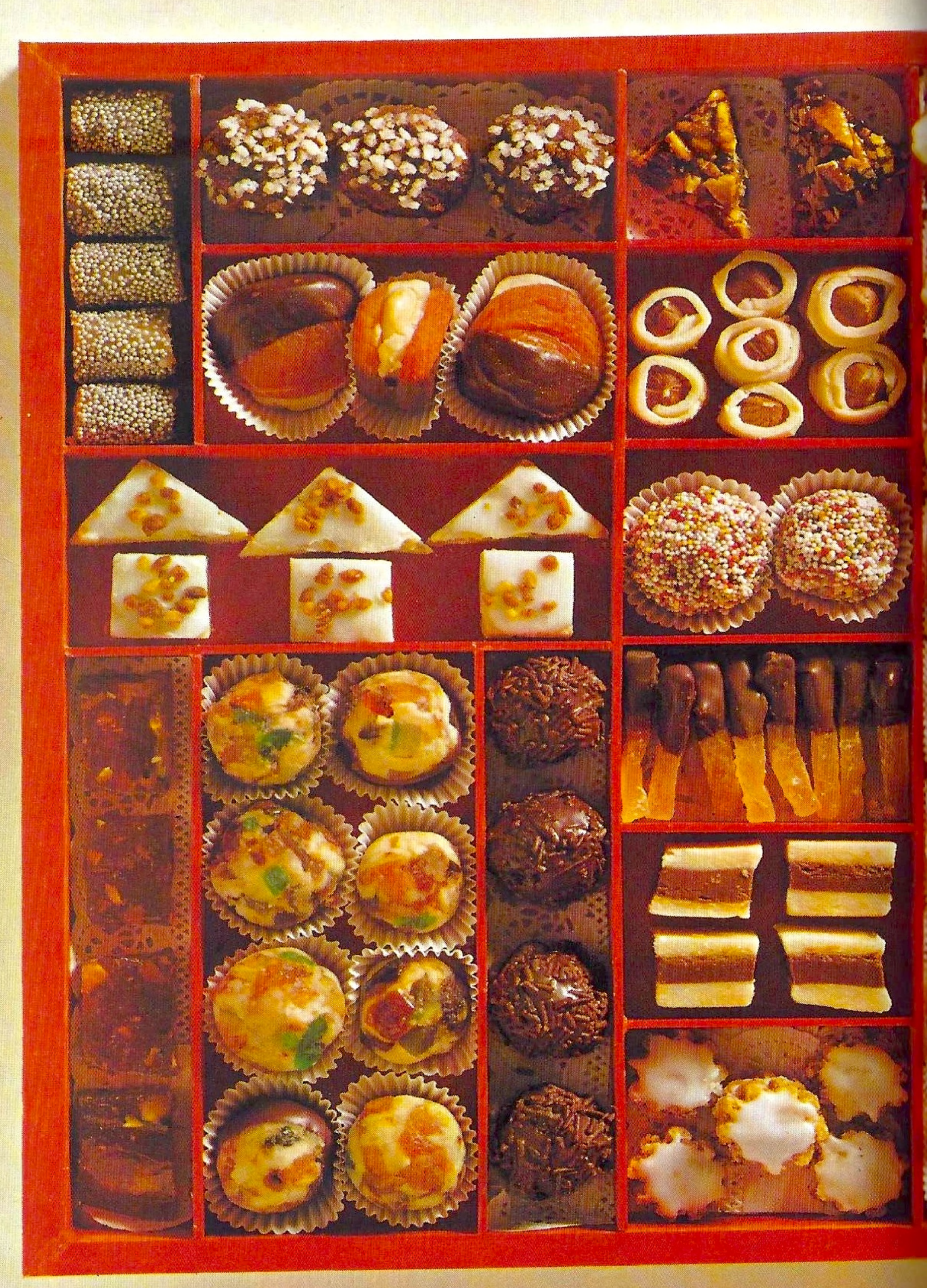
Grundteig V

7 Eier, 50 g Rohmarzipan, 50 g Mandeln, 150 g Zucker, 125 g Weizenmehl Type 405

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und in der Mandelmühle feinmahlen. Die Eier trennen. Die Eigelbe, das Rohmarzipan und den Zucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Die Eiweiße in eine zweite Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Mandeln vorsichtig unter die

Waldmeister-Geleewürfel (S. 127)





Schaummasse ziehen. Ein Backblech leicht einfetten und mit Pergamentpapier belegen. Die Masse daraufgießen und mit einem Messer zu einer dünnen Schicht ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gasherd Stufe 3) 15 Minuten backen. Die Teigplatte auf eine leicht mit Zucker bestreute Arbeitsplatte stürzen. Das Pergamentpapier abziehen und den Bisquit in die gewünschte Form schneiden.
Tip: Wenn Sie den Grundteig besonders dünn haben wollen, reicht ein Backblech nicht aus. Geben Sie die Hälfte des Teiges auf ein zweites vorbereitetes Backblech und verkürzen Sie die Backzeit auf 10–15 Minuten.

Grundteig VI

6 Eier, 100 g Zucker, 80 g Weizenmehl Type 405, 2 EL Kakaopulver

Die Eier trennen. Die Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Die Eiweiße in eine zweite Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl und das Kakaopulver unter den Eischnee ziehen. Die Schaummasse dann vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Ein Backblech leicht einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Die Masse daraufgießen und mit einem Messer zu einer dünnen Schicht gleichmäßig ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200° C (Gasherd Stufe 3) 10–15 Minuten backen. Die Teigplatte auf eine leicht mit Zucker bestreute Arbeitsplatte stürzen. Das Pergamentpapier abziehen und den Grundteig mit einem scharfen Messer in die gewünschten Formen schneiden.

Grundteig VII

125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker, 125 g Kartoffelmehl, 25 g Weizenmehl Type 405, 1 EL Rum, 1/2 TL Backpulver

Die Eier trennen, die Eigelbe mit der Butter und dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Vanillinzucker, Kartoffelmehl, Weizenmehl und Backpulver

mischen und löffelweise unter die Eigelbmasse rühren. Zum Schluß den Rum unterziehen. Petits-fours-Backförmchen leicht einfetten, etwa bis zur Hälfte mit Teig füllen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200° C (Gasherd Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Nach dem Abkühlen aus den Förmchen stürzen.

Tip: Petits fours aus Grundteig VII eignen sich besonders gut zum Glasieren mit Puderzuckerglasur und zum Überziehen mit Schokoladenkuvertüre.

Besonders bunte und hübsche Glasurfarben erhalten Sie, wenn Sie der Puderglasur einige Tropfen Speisefarbe (rot, blau, grün) hinzufügen. Zum Garnieren eignen sich kandierte Veilchen, kandierte Kirschen, Orangeat, Zitronat, Schokoladenstreusel. Für die Verzierung von Petits fours mit Schokoladenglasur eignen sich ganz ausgezeichnet Nüsse aller Art. Mit Hagelzucker erhält man eine ausgezeichnete Kontrastwirkung.

Grundteig VIII

200 g Zucker, 4 Eiweiße, 1 EL Zitronensaft, 250 g gemahlene Mandeln

Zucker, ein Eiweiß und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät so lange rühren, bis eine steife Masse entstanden ist. Die übrigen drei Eiweiße in eine zweite Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen. Die gemahlenen Mandeln unter den Eischnee ziehen, die Eischnee-Mandel-Masse vorsichtig unter die Zukker-Eiweiß-Masse heben.

Ein Backblech gut einfetten, die Masse daraufgeben und mit einem Messer zu einer gleichmäßigen Schicht ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180° C (Gasherd Stufe 2) etwa 20 Minuten backen.

Den Grundteig vom Kuchenblech nehmen und abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer in die gewünschte Form schneiden. Dieser Grundteig eignet sich gut für zusammengesetzte Petits fours. Ein Teigteilchen wird mit einer Cremeschicht bestrichen und ein zweites Teigteilchen daraufgesetzt. Die Petits fours nach Geschmack mit Glasur oder Kuvertüre überziehen.

Grundteig IX

3 Eiweiße, 175 g Zucker, 250 g Mandeln, 40 g Kakaopulver

Die Eiweiße in eine Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker während des Schlagens eßlöffelweise hinzufügen. Die abgezogenen und gemahlenen Mandeln unter die Schaummasse geben. Dann den Kakao vorsichtig unterziehen. Ein Backblech gut einfetten. Von der Masse mit einem Teelöffel Häufchen abstechen und auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180° C (Gasherd Stufe 2) 15–20 Minuten backen. Nach Geschmack mit weißer Puderzuckerglasur überziehen.

Grundteig X

500 g Haselnußkerne, 125 g Mandeln, 250 g Zucker, 5 Eiweiße

Die Hälfte der Haselnußkerne und die Mandeln ungeschält durch die Mandelmühle drehen. Die Eiweiße in eine Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker löffelweise nach und nach zugeben. Die gemahlenen Nüsse und Mandeln unter den Eischnee ziehen. Ein Backblech gut einfetten, mit einem Teelöffel von der Masse Häufchen abstechen und auf das Blech setzen. In die Mitte je einen Haselnußkern geben. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180° C (Gasherd Stufe 2) etwa 15–20 Minuten backen.

Nuß-Petits-fours

200 g Butter, 125 g Zucker, 150 gemahlene Walnüsse, 2 Eigelbe, 300 g Weizenmehl Type 405

Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verrühren Sie sie zu einem glatten Teig. Den Teig mit den Händen gut durchkneten. Dann mit einem Nudelholz zu einer etwa 1 cm dicken Platte ausrollen. (Die Arbeitsplatte vorher leicht mit Mehl bestäuben.) Aus dem Teig kleine Taler ausstechen und auf ein eingefettetes Backblech setzen. Bei 200° C (Gasherd Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.
Tip: Sie können die Petits fours nach Belieben mit etwas Eiweiß bestreichen und mit je einem halben Walnußkern belegen.

Mandel-Petits-fours

375 g Mandeln, 200 g Zucker, 200 g Weizenmehl Type 405, 3 Eiweiße

Die Mandeln 2–3 Minuten in kochendes Wasser geben, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen. Die abgezogenen Mandeln kurz im vorgeheizten Backofen rösten und kleinhacken. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Den Zukker, die gehackten Mandeln und die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiße hineingeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech leicht einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Gasherd Stufe 3) backen, bis sie eine hellgelbe Farbe angenommen haben. Die Mandel-Petits-fours sollen auf keinen Fall braun werden!

Schnee-Petits-fours

120 g Mandeln, 350 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 4 Eiweiße

Die Mandeln 2–3 Minuten in kochendes Wasser geben, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Im vorgeheizten Backofen kurz rösten. Dann durch die Mandelmühle drehen. Mandeln, Puderzucker, Vanillinzucker und die Eiweiße in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen, von dem Teig mit einem Teelöffel kleine Mengen abnehmen und Häufchen auf die Alu-Folie geben. Bei 150° C (Gasherd Stufe 1) im Backofen trocknen lassen, bis die Oberfläche fest ist. (Innen sollen die Schnee-Petits-fours noch etwas weich sein. Auf keinen Fall dürfen sie braun werden.)

Mandel-Küsse

125 g Mandeln, 125 g Zucker, 125 g kandierte Orangenschale, 250 g Mehl, 1/4 l Milch

Die Mandeln 2–3 Minuten in kochendes Wasser geben, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann abziehen und im vorgeheizten Backofen kurz rösten. Mandeln durch die Mandelmühle drehen oder

kleinhacken. Die gemahlenen Mandeln, den Zucker, die kleingehackte kandierte Orangenschale, das Mehl und die Milch in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit dem elektrischen Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und mit einer großen Sterntülle auf ein mit Alu-Folie belegtes Backblech Häufchen spritzen. Die Häufchen leicht mit Mehl bestäuben und im Backofen bei 180° C (Gasherd Stufe 2) hellgelb backen.
Tip: Sie können die Mandel-Küsse nach Belieben mit aufgelöster dunkler oder heller Kuvertüre überziehen und eventuell noch mit gehackten Mandeln bestreuen.

Amaretti

300 g süße Mandeln, 30 g bittere Mandeln, 450 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 5–6 Eiweiße

Süße und bittere Mandeln in kochendes Wasser geben und 2–3 Minuten kochen lassen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abziehen. Im vorgeheizten Backofen kurz rösten. Die Mandeln durch die Mandelmühle drehen und in eine Schüssel geben. Den Zucker, den Vanillinzucker und die Eiweiße hinzufügen. Mit dem elektrischen Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Beliebige Petits-fours-Förmchen mit etwas Öl auspinseln. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Förmchen auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gasherd Stufe 2) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Die Amaretti sollen innen noch etwas weich sein!

Marzipan: Das süße Brot des heiligen Markus

»Große Kristallschüsseln mit einem gelben, körnigen Brei wurden zum Imbiß herumgereicht. Es war Mandelcreme, ein Gemisch aus Eiern, geriebenen Mandeln und Rosenwasser, das ganz wundervoll schmeckte, das aber, nahm man ein Löffelchen zuviel, die furchtbarsten Magenbeschwerden verursachte.« So heißt es in »Die Buddenbrooks« von Thomas Mann. Diese »Mandelcreme« ist nichts anderes als eine Abart des weltberühmten Lübecker Marzipans. Es schmeckt auch heute noch »ganz wundervoll«, nur würde kein Mensch mehr auf die Idee kommen, es in großen Schüsseln zum Nachtisch zu reichen. Wir naschen es in kleinen Portionen als Konfekt und brauchen deshalb keine Magenbeschwerden zu befürchten. Das Lübecker Marzipan ist auch heute nicht mehr so gehaltvoll, weil die Eier fehlen.

Die Lübecker betrachten sich gern als die Erfinder des Marzipans; sie pochen auf eine Urkunde aus dem Jahre 1407 in ihrem Stadtarchiv. Allerdings durften damals nur die Apotheker der Stadt Marzipan herstellen und verkaufen. Die größte Konkurrenz saß im eigenen Lande: Königsberg in Ostpreußen. Die Königsberger machten ebenfalls ein vorzügliches Marzipan. Es unterschied sich vom Lübecker nur dadurch, daß es überbacken wurde. In Wirklichkeit ist das Marzipan eine arabische Erfindung und kam durch die Kreuzritter nach Europa.

Daß die deutschen Hafenstädte Lübeck und Königsberg führend in der Marzipanherstellung wurden, lag daran, daß sie Hafenstädte waren. Die Mandeln kamen aus Übersee und mußten frisch verarbeitet werden. Die Zuckerbäcker saßen direkt an der Quelle.

Die Bezeichnung Marzipan kommt von ›marci panis‹, das heißt Markusbrot. Angeblich war es dem heiligen Markus gewidmet. Aber auch die Kalifen und Sultane versüßten mit Marzipan ihr Leben – und das ihrer Haremsdamen. Zu den im Orient so geschätzten üppigen Formen der Odalisken hat Marzipan sicher beigetragen …

Die Bürger der italienischen Stadt Siena verehrten Kaiser Karls IV. vergoldetes Marzipan bei seinem Einzug im Jahre 1368. Beim »Arbeitsessen« auf dem Reichstag in Speyer 1526 stand auf der Speisekarte auch ein »Martzepan von Zucker, Mandeln und Rosenwasser, darum ein Zaun von Zucker gemacht und auf dem Martzepan meines gnädigsten

Herrn Wappen fürgoldet«. Marzipan war auch ein beliebtes Damenpräsent: Als Königin Elisabeth I. die Universität Cambridge besuchte, überreichten ihr die Professoren devot zwei köstlich parfümierte Handschuhe, zwei Zuckerhüte und zwei Stückchen Marzipan.
An vielen kleinen deutschen Fürstenhöfen waren die Bildhauer nicht nur für die Gestaltung der Putten im Park zuständig, sondern auch für die Tafelaufsätze aus Marzipan. Albrecht Dürer hält von seinem Besuch in Antwerpen in seinem Tagebuch fest, ein gewisser Herr Ruderica, ein Portugiese, habe ihm Marzipan und Zuckerwerk und etliches Zuckerrohr verehrt.

Praktische Tips für die Marzipanherstellung

Marzipan selber zu machen ist gar nicht so schwer, wie man meinen sollte – vorausgesetzt, die richtigen Zutaten sind zur Hand. Wenn dann die Grundmassen erstellt sind, geht es mit Lust und Laune an das Formen. Hierauf wurde bei der Marzipanherstellung stets besonderes Gewicht gelegt, und so haben sich neben den Phantasiegebilden auch bestimmte traditionelle Formen entwickelt. Zum Gelingen Ihrer Marzipanproduktion hier einige Tips:

- Verwenden Sie nur ganz frische Zutaten.
- Das für die Marzipanherstellung unerläßliche Rosenwasser und Orangenblütenwasser bekommen Sie in Drogerien und Apotheken, den Marzipankneifer für Verzierungen in Haushaltswarengeschäften.
- Marzipan, bei dem Eier verwendet werden, ist zum schnellen Verbrauch bestimmt. Ansonsten bewahrt man Marzipan in einer gut schließenden Keksdose auf, damit es nicht austrocknet. Bei Marzipanteilen lagenweise Alu-Folie dazwischen legen.
- Die angegebenen Mengen von Bittermandeln sollten Sie genau einhalten, weil sie in größeren Mengen gesundheitsschädlich sind. Statt bitterer Mandeln können Sie natürlich auch Bittermandelöl verwenden.
- Je feiner die Mandeln gemahlen sind, desto feiner wird das Marzipan. Unser Vorschlag: Geben Sie die Mandeln nach dem Mahlen noch in den Mixer.

- Alle Marzipan-Grundmassen können Sie nach eigenem Geschmack formen. Unsere Vorschläge: Marzipan ½ cm dick ausrollen. Mit kleinen Ausstechformen Herzen, Halbmonde, Sterne usw. ausstechen. Mit der Hand Früchte, Ringe, Brote, Kugeln usw. formen. Verzierungen mit dem Marzipankneifer anbringen.

Marzipan-Kartoffeln: Kugeln aus Grundmasse formen und in Kakaopulver wälzen. Wenn sie wie aufgeplatzte Pellkartoffeln aussehen sollen, die Kugeln mit einem Holzstäbchen einreißen.

Königsberger Marzipan: Aus der Grundmasse Herzen und Kreise von 5 mm Dicke formen. Einen Rand aus gerolltem Marzipan anlegen, mit dem Marzipankneifer verzieren und mit Eiweiß bestreichen. Im Backofen bei 300° C oder unter dem Grill kurz überbacken. Wenn Sie das Marzipan mit Zuckerglasur, Marmelade, kandierten Früchten oder Fruchtgelee füllen wollen, decken Sie die Mitte vor dem Überbacken mit Alu-Folie ab. Die Füllung nach dem Überbacken auftragen.

Buntes Marzipan: Für rotes oder gelbes Marzipan nehmen Sie statt Wasser roten Fruchtsaft oder Orangensaft für die Grundmasse. Für braunes Marzipan Kakaopulver unter die Grundmasse mischen. Weißes, rotes, gelbes und braunes Marzipan ausrollen. Figuren ausstechen, mit Eiweiß bestreichen und alles so aufeinander setzen, daß Weiß auf Rot, Braun auf Gelb, Weiß auf Braun und Rot auf Braun folgt.

Marzipanstangen: Unter die Grundmasse Lübecker Marzipan gehackte Pinienkerne, Pistazien, Nüsse oder Sultaninen mischen. Fingerlange und fingerdicke Stangen formen, in Kuvertüre tauchen und auf Alu-Folie trocknen lassen.

Marzipan-Grundrezepte

Mit den folgenden Rezepten können Sie die verschiedenen Grundmassen erstellen, die dann, wie eben beschrieben, weiterverarbeitet werden. Sie finden hier unter anderem die klassischen Marzipanrezepte, damit Sie sich Ihr Königsberger oder Lübecker Marzipan selbst zubereiten können. Wieviel herrliche Genüsse auch die übrigen Marzipanmischungen zu bieten haben, werden Sie bald feststellen. Denn beim Ausprobieren kommt man erst richtig auf den Geschmack.

Königsberger Marzipan

250 g süße Mandeln, 15 g bittere Mandeln, 250 g Puderzucker, 4 EL Rosenwasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und über Nacht trocknen lassen, mit der Mandelmühle fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen. Die Masse im elektrischen Mixer ein paar Minuten sehr fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Das Rosenwasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Lübecker Marzipan

250 g süße Mandeln, 15 g bittere Mandeln, 250 g Puderzucker, 3 EL Rosenwasser, 2 EL Wasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, über Nacht trocknen lassen, dann mit der Mandelmühle fein mahlen und mit Puderzucker vermischen. Die Masse im elektrischen Mixer ein paar Minuten sehr fein zerkleinern. Danach die Masse in einen Kochtopf geben und mit dem Rosenwasser und dem Wasser verrühren. Eine Asbestplatte unter den Topf legen. Bei schwacher Hitze weiterrühren, bis sich die Masse zusammenballt. Die Masse wird erst durch das Erwärmen geschmeidig.

Altdeutsches Marzipan

250 g Mandeln, 250 g Puderzucker, 4 EL Rosenwasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Dann mit der Mandelmühle fein mahlen und mit 200 g Puderzucker vermischen. Die Masse im elektrischen Mixer ein paar Minuten sehr fein zerkleinern. Das Ganze in einen Kochtopf geben, Rosenwasser hinzufügen und alles bei schwacher Hitze (Asbestplatte unter den Topf legen) so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Die restlichen 50 g Puderzucker auf eine Arbeitsplatte streuen. Den Marzipankloß darauf mit dem Puderzucker so lange verkneten, bis er abgekühlt ist. Vor dem Verarbeiten in mäßig warmem Raum 1–2 Stunden trocknen lassen.

Bayrisches Marzipan I

250 g Puderzucker, 2 große Eier, 250 g Weizenmehl Type 405, 3–4 EL Arrak

Puderzucker und Eier in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Mehl und Arrak nach und nach hinzufügen. Die Masse mit den Händen zu einem festen Teig kneten. Zwei Stunden ruhen lassen.
Tip: Dieses Marzipan muß im Ofen gebacken werden. Die Masse am Vorabend in die gewünschten Formen bringen (Herzen, Ringe usw.). Auf Alu-Folie legen. Am nächsten Tag bei 100° C (Gasherd Stufe 1) auf der mittleren Schiene etwa eine Stunde backen. Das Marzipan soll weiß bleiben.

Bayrisches Marzipan II

250 g Zucker, 2 große Eier, 25 g gemahlene Haselnüsse, 1/2 Zitrone, 1 1/2 EL Rosenwasser, 125 g Stärkemehl, 125 g Weizenmehl Type 405

Zucker und Eier in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Haselnüsse, den Saft, die abgeriebene Schale der Zitrone und das Rosenwasser hinzufügen und Stärkemehl und Weizenmehl hineinrühren. Die Masse mit den Händen gut durchkneten und eine Stunde ruhen lassen.
Tip: Die Masse weiterverarbeiten und backen wie bei Bayrischem Marzipan I.

Braunes Marzipan

250 g süße Mandeln, 15 g bittere Mandeln, 250 g Puderzucker, 100 g Kakaopulver, 3–4 EL Rosenwasser, 3 EL Wasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Dann mit der Mandelmühle fein mahlen und mit dem Puderzucker und dem Kakaopulver vermischen. Die Masse im elektrischen Mixer ein paar Minuten sehr fein zerkleinern. Die Mischung in einen Kochtopf geben, mit dem Rosenwasser und dem Wasser verrühren und bei schwacher Hitze (Asbestplatte unter den Topf legen) weiterrühren, bis sich die Masse zusammenballt.

Vanille-Marzipan

250 g Mandeln, 225 g Puderzucker, 25 g Vanillinzucker, 2 Eiweiße

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Dann mit der Mandelmühle fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen. Vanillinzucker hinzufügen und das Eiweiß nach und nach unterrühren. Die Masse vor dem Weiterverarbeiten einige Minuten ruhen lassen.

Russisches Marzipan

50 g Weizenmehl Type 405, 135 g Puderzucker, 2 Eiweiße, 135 g süße Mandeln, 135 g feingehacktes Orangeat

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben und den Puderzucker hinzufügen. Die Eiweiße nach und nach unterrühren. Die am Vorabend mit kochendem Wasser überbrühten und abgezogenen Mandeln fein mahlen und zusammen mit dem Orangeat unter die Masse kneten.

Jüdisches Marzipan

250 g süße Mandeln, 10 g bittere Mandeln, 250 g Puderzucker, 4 EL Orangenblütenwasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Dann mit der Mandelmühle fein mahlen und in einen Topf geben. Zucker und Orangenblütenwasser hinzufügen und alles bei schwacher Hitze (Asbestplatte unterlegen) rühren, bis sich die Masse als Ballen vom Topfboden löst. Dann den Teig kneten, bis er abgekühlt ist.

Rum-Marzipan

250 g süße Mandeln, 250 g Puderzucker, 5 EL Rum

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Dann mit der Mandelmühle fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen. Die Masse im elektrischen Mixer ein

paar Minuten sehr fein zerkleinern. Diese in einen Kochtopf geben und mit dem Rum verrühren. Bei schwacher Hitze (Asbestplatte unter den Topf legen) weiterrühren, bis sich die Masse zusammenballt. Abkühlen lassen.

Fruchtsaft-Marzipan

250 g süße Mandeln, 250 g Puderzucker, 2 EL Rosenwasser, 3 EL Fruchtsaft (Orangensaft, Zitronensaft oder Himbeersaft nach Geschmack)

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und über Nacht trocknen lassen. Dann mit der Mandelmühle fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen. Die Masse im elektrischen Mixer ein paar Minuten sehr fein zerkleinern. Die Mischung in einen Kochtopf geben, Rosenwasser und Saft hinzufügen und alles bei schwacher Hitze (Asbestplatte unter den Topf legen) rühren, bis sich die Masse zusammenballt. Abkühlen lassen.

Nußmarzipan

250 g Haselnußkerne, 250 g Puderzucker, 3 EL Rosenwasser, 2 EL Wasser

Die Haselnußkerne in der Mandelmühle fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen. Die Masse im elektrischen Mixer ein paar Minuten sehr fein zerkleinern. Die Nuß-Zucker-Masse in einen Kochtopf geben und mit dem Rosenwasser und mit 2 EL Wasser verrühren. Bei schwacher Hitze (Asbestplatte unter den Topf legen) weiterrühren, bis sich die Masse zusammenballt. Abkühlen lassen.

Kandierte Früchte: Die fast vergessene Kunst

Auf Großmutters Konfekt-Etagere fehlten kandierte Früchte nie. Sie wurden zum Dessert und Kaffee gereicht.
Leider ist die Kunst des Kandierens bei den Hausfrauen fast vergessen. Zugegeben, man braucht viel Zeit dazu, aber die Mühe lohnt sich. Kandieren bedeutet nichts anderes als das Haltbarmachen verderblicher Früchte mit gekochter Zuckerlösung. Sie können so gut wie alle Früchte dafür nehmen, nur frisch und ausgereift müssen sie sein.

Kandieren von Früchten: Rezept I

500 g Früchte, 1300 g Zucker, 1/2 l Wasser, 1 TL Zitronensaft

Die Früchte waschen und gut abtrocknen. Die Ananas schälen, den harten Kern entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Orangen und Limonen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Mandarinen spalten. Die Kirschen entsteinen.
1000 g Zucker und 1/2 l Wasser in einen Topf geben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren so lange kochen, bis ein zähflüssiger Sirup entstanden ist. Die Früchte vorsichtig hineinlegen, einmal kurz aufkochen lassen, dann abkühlen und die Früchte darin 2 Tage ziehen lassen. Die Früchte mit einer Schaumkelle aus dem Sirup nehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Sirup nochmals kurz zum Kochen bringen, die Früchte wieder hineinlegen und zwei Tage ziehen lassen.
Den gesamten Vorgang ein drittes Mal wiederholen. Am sechsten Tag die Früchte aus dem Sirup nehmen und abtropfen lassen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und leicht einfetten. Die Früchte nebeneinander darauflegen.
Aus dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft Karamel zubereiten: Den Zucker in einen Topf geben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren schmelzen, bis er goldbraun ist. Den Zitronensaft hinzufügen und unterrühren. Die Fruchtstückchen kurz in den heißen Karamel tauchen und dann zum Trocknen auf die gefettete Alu-Folie zurücklegen.

Kandieren von Früchten: Rezept II

Eine andere Möglichkeit, diese »gesunden Süßigkeiten« schnell und für den sofortigen Verzehr zuzubereiten, geben wir Ihnen in diesem Rezept. Es handelt sich nicht um echtes Kandieren: Der Saft der Früchte löst die Zuckerschicht schnell wieder auf und wird flüssig. Wenn Sie Ihre Früchte aber sofort aufessen, macht das ja nichts!

500 g Früchte, 1/2 l Wasser, 1 kg Zucker, 2 Eiweiße

Die Früchte waschen, gut abtrocknen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Wenn die Lösung hochkocht, etwas heißes Wasser hinzufügen. Um Überkochen zu vermeiden, den Topf kurz vom Feuer nehmen. Die Eiweiße mit etwas Wasser schlagen und zu der Zuckerlösung in den Topf geben. Alles noch einmal kurz aufkochen und den Schaum abschöpfen. Das Eiweiß klärt die Zuckerlösung. Diese unter Rühren so lange kochen, bis sie eine hellbraune Farbe angenommen hat. Den Topf vom Herd nehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen, damit die Lösung etwas abkühlt. Die Fruchtstückchen aufspießen (Stricknadel oder Holzspießchen), in die Glasur tauchen, herausnehmen und durch die Luft schwenken, bis die Zuckerlösung eine feste Glasur bildet. Die Früchte auf Alu-Folie trocknen lassen.

Kandierte Nüsse

125 g Marzipan, 50 Walnußhälften, 150 g Zucker

Das Marzipan ausrollen und in nußgroße Stücke schneiden. Je ein Marzipanstück auf eine Nußhälfte legen. Die andere Nußhälfte daraufsetzen und leicht andrücken.
Den Zucker in einen schweren Topf geben, auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren so lange kochen, bis er karamelisiert. Die gefüllten Nüsse mit zwei Gabeln fassen und kurz in die heiße Karamelmasse tauchen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen und leicht einfetten. Die getauchten Nüsse darauflegen und erstarren lassen.
Tip: Wenn Sie kandierte Früchte oder kandierte Nüsse aufbewahren wollen, legen Sie sie am besten in eine gut schließende Keksdose.

Süßes von Kindern für Kinder

Welche Mutter kennt nicht das Problem: Draußen regnet es unaufhörlich, drinnen sitzen Kinder, die pausenlos fragen: »Was sollen wir machen ...«
Schlecht-Wetter-Perioden eignen sich ausgezeichnet dazu, um die Kreativität Ihrer Kinder zu fördern. Ihre Küche ist der ideale Ort, wo sich Phantasie und der Betätigungsdrang frei austoben können. Machen Sie also Ihren Kindern die Küchentür weit auf. Und drücken Sie beide Augen zu, wenn Tisch und Schrankfronten hinterher ein bißchen kleben; denn später ist mit ein paar Handgriffen alles wieder rasch gesäubert.
Sie werden Ihre Vorbehalte – sollten Sie welche haben – schnell über Bord werfen, wenn Sie beim ersten Probebonbonkochen sehen werden, wieviel Spaß es Kindern macht, ihre heißgeliebten Lollis, Lutschbonbons oder Sahnekaramellen selbst zu fabrizieren und andere mit Selbstgemachtem aus der Küche zu beschenken. Ganz nebenbei erlernen sie dabei noch den Umgang mit Küchengeräten und, was nicht weniger wichtig ist, mit dem Herd.
Eins muß gesagt werden: Lassen Sie Ihre Kinder in der Küche nie allein! Ein Vorgang wie Zuckerkochen, bei dem hohe Temperaturen notwendig sind, muß überwacht werden! Am meisten Spaß macht es natürlich, wenn Sie auch gleich ein paar Freunde aus der Nachbarschaft zum »Bonbonmachen« einladen. Da wird aus der Zusammenkunft gleich ein kleines Kinderfest.

Pfefferminzbonbons

1/4 l Wasser, 6 Blatt weiße Gelatine, 500 g Puderzucker, einige Tropfen Pfefferminzöl

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. 1/4 l Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Die gequollene Gelatine unter Rühren darin auflösen. Den Puderzucker sieben und zu der Flüssigkeit in den Topf geben. Die Masse so lange durcharbeiten, bis ein mittelfester Teig entsteht. Eventuell noch etwas Puderzucker hinzufügen. Mit ein paar

Tropfen Pfefferminzöl aromatisieren. Ein Backblech mit Öl einpinseln, die Masse daraufgeben und 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Messer 1 cm große Quadrate schneiden. Die noch weiche Oberfläche mit einer Gabel verzieren. Alles erstarren lassen.
Tip: Die Pfefferminzbonbons lassen sich gut aufbewahren, wenn man sie in eine luftdicht verschlossene Keksdose legt.

Zitronenbonbons

1/4 l Wasser, 6 Blatt weiße Gelatine, ein Fläschchen Zitronenöl, 500 g Puderzucker, etwas abgeriebene Zitronenschale

Die Zitronenbonbons werden genauso zubereitet wie die Pfefferminzbonbons. Zum Aromatisieren nimmt man in diesem Fall Zitronenöl und etwas abgeriebene Zitronenschale.

Schokoladenbonbons

125 g Vollmilchschokolade, 250 g Zucker, 30 g Butter, 100 ccm Milch

Die Vollmilchschokolade in einen Stieltopf geben und auf ganz kleiner Flamme erwärmen, bis sie sich auflöst. Dann den Zucker, die Butter und die Milch in den Topf geben. Alles unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer zum Kochen bringen und unter Rühren so lange weiterkochen, bis die Masse sehr dick ist. Ein Backblech mit etwas erwärmter Butter einpinseln, die heiße Masse auf das Backblech geben, mit einem Messer zu einer 1 cm dicken Schicht ausstreichen und etwas abkühlen lassen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Messer etwa 1 cm große Quadrate schneiden und die Bonbons erstarren lassen.

Sahnekaramellen

1/4 l Sahne, 500 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 EL Bienenhonig

Sämtliche Zutaten in eine große Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse hellbraun wird. Ein Backblech mit etwas

erwärmter Butter bepinseln. Die Bonbonmasse auf das Blech gießen. Zu einer 1 cm dicken Schicht ausstreichen. Sofort mit einem in heißes Wasser getauchten Messer etwa 1 cm große Quadrate schneiden.
Tip: So können Sie die Sahnekaramellen variieren: Statt mit Vanillezucker können Sie die Bonbonmasse auch mit etwas Kaffeepulver, etwas geriebener Schokolade oder mit geriebenen Nüssen abschmecken.

Liebesäpfel

12 rote Äpfel, 12 Holzstäbchen zum Aufspießen, 250 g Zucker, 65 g Stärkesirup (Drogerie oder Reformhaus), 100 ccm Wasser, 1 paar Tropfen rote Speisefarbe, Zitronenöl zum Aromatisieren

Die Äpfel waschen und sorgfältig abtrocknen. Die Holzstäbchen in die Blüte stecken.
Den Zucker, den Stärkesirup und das Wasser in eine Pfanne geben, unter Rühren aufkochen und weiterrühren, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Speisefarbe und Zitronenöl dazugeben und einmal umrühren. Dann ohne Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 119° R (Zuckerthermometer) bzw. 149° C erreicht ist. Während des Kochens Zuckerkristalle am Pfannenrand mit einem feuchten Tuch wegwischen. Die Zuckerlösung muß sehr langsam kochen, damit sie nicht dunkel wird.
Die Pfanne vom Feuer nehmen und in eine flache Form mit heißem Wasser setzen, damit der Sirup nicht abkühlt und dick wird, die Äpfel in den heißen Sirup tauchen und dann einen Augenblick in der Luft schwenken, bis der Sirup erstarrt ist.

Naschkatzen-Lollis

400 g Zucker, 100 g Butter

Zucker und Butter in einen Topf geben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren schmelzen und aufkochen lassen. Die heiße Masse in gefettete Petits-fours-Backförmchen gießen, etwas abkühlen lassen und in die erstarrende Masse Zahnstocher stecken. Nach dem Erstarren das Ganze aus der Form stürzen.

Pippi-Langstrumpf-Trüffel

120 g Palmin, 120 g Puderzucker, 120 g Kakao, 1 Fläschchen Rumaroma, 125 g feine Haferflocken

Palmin in einen Topf geben und auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Puderzucker und Kakao in den Topf geben und gut verrühren. Den Topf vom Feuer nehmen, die Masse etwas abkühlen lassen, dann das Rumaroma und die Haferflocken hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen. Diese zwischen den Händen zu Kugeln formen (die Hände mit etwas Puderzucker bestäuben). Die Kugeln in Kakaopulver wälzen, einen Tag durchtrocknen lassen und zum Aufbewahren in gut schließende Keksdosen legen.

Puffmais

1 EL Pflanzenfett, 1 EL Butter, 1/2 Tasse trockenen Zuckermais

Pflanzenfett und Butter in eine schwere, gußeiserne Pfanne geben und den Mais hineingeben. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken und auf starkem Feuer so lange erhitzen, bis der Mais platzt. Wenn der Mais nicht wunschgemäß platzt, geben Sie ihn in eine Schüssel. Wasser darübergießen und drei Minuten ziehen lassen. Den Mais dann in ein Sieb geben, abtropfen lassen und zwischen Küchenhandtüchern vollständig abtrocknen. Diese zusätzliche Feuchtigkeit, die der Mais zuvor in den drei Minuten aufgenommen hat, sorgt dafür, daß er auf jeden Fall platzt.

Puffmais-Kugeln

1 Paket Puffmais (Popcorn), 200 g Zucker, 100 ccm Wasser

Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren auf sehr kleiner Flamme erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Den Topf vom Feuer nehmen und unter Rühren das vorher erhitzte Wasser hinzufügen. Den Topf wieder aufs Feuer stellen und alles ganz langsam kochen lassen, bis ein dünner Sirup entsteht. Falls sich Klumpen bilden, etwas Wasser nachgießen und so lange kochen, bis sich die Klumpen gelöst haben.

Den Puffmais in eine große Schüssel geben (es muß noch reichlich Platz zum Umrühren bleiben). Den Sirup über den Puffmais geben, gut umrühren und sofort Kugeln in beliebiger Größe formen (am besten mit zwei Löffeln). Dabei nicht so stark drücken, damit der Puffmais nicht zerbricht.

Honig-Puffmais

1 Paket Puffmais, 1/2 TL Salz, 100 g flüssigen Honig, 100 g Stärkesirup, 1/2 EL Butter, 1 TL Essig

Den Puffmais in eine große Schüssel geben und Salz darüberstreuen. Den Honig zusammen mit dem Sirup und dem Essig in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren bis 110° R (Zuckerthermometer) bzw. 135° C erhitzen. Während der letzten Minuten ständig rühren, damit die Masse nicht anbrennt. Den Topf vom Feuer nehmen, die Butter hineingeben und vorsichtig unterziehen. Den heißen Sirup langsam über den Puffmais gießen und gleichzeitig umrühren. Mit den Händen zu Kugeln formen.

Schokoladen-Puffmais

1 Paket Puffmais, 150 g Zucker, 50 g Stärkesirup, 100 ccm Wasser, 1 1/2 EL Butter, 40 g Schokolade, 1 EL Hagelzucker

Zucker, Stärkesirup und Wasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Während der Sirup kocht, die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Wenn der Sirup eine Temperatur von 106° R (Zuckerthermometer) bzw. 132° C hat, den Topf vom Feuer nehmen, Butter und geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles gut verrühren. Den Puffmais in eine große Schüssel geben, mit etwas Salz bestreuen, die heiße Schokoladenmasse in dünnem Strahl darübergießen und dabei umrühren, so daß jedes Korn vollkommen mit Schokoladenmasse überzogen wird. Den Puffmais mit dem Hagelzucker bestreuen und weiter umrühren, bis der Zucker an dem Schokoladenüberzug haftet. Alles auf Alu-Folie ausbreiten und die mit Schokolade überzogenen Körner voneinander trennen, damit sie nicht aneinanderkleben.

Dauerlutscher

300 g Zucker, 100 g Stärkesirup (Reformhaus), 200 ccm Wasser, Pfefferminzöl zum Aromatisieren, einige Tropfen Speisefarbe

Zucker, Stärkesirup und Wasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Weiterkochen ohne Rühren, bis eine Temperatur von 119–123° R (Zuckerthermometer) bzw. 149–154° C erreicht ist. Während des Kochens Zuckerkristalle, die sich am Rand ansetzen, mit einem feuchten Tuch wegwischen. In der letzten Kochphase sollte die Hitze sehr gering sein, um ein Verblassen des Zuckersirups zu verhindern. Wenn die angegebene Temperatur erreicht ist, den Topf vom Feuer nehmen, Pfefferminzöl und Speisefarbe hinzufügen und unterrühren. Danach muß sehr schnell gearbeitet werden, denn Sirup, der sehr hoch erhitzt wurde, erstarrt sehr schnell.
Eierbecher oder ähnliche Förmchen mit Öl einpinseln, die heiße Dauerlutschermasse hineingießen und etwas erstarren lassen. Holzstäbchen in die Masse stecken und nach dem vollständigen Erstarren den Lutscher aus der Form lösen.

Orangen-Lollis

2 Tassen Zucker, ½ Tasse Mais- oder Stärkesirup (Reformhaus), ½ Tasse Wasser, abgeriebene Schale einer halben Orange

Zucker, Stärkesirup und Wasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Ohne Rühren weiterkochen, bis eine Temperatur von 119–123° R (Zuckerthermometer) bzw. 149–154° C erreicht ist. Während des Kochens Zuckerkristalle, die sich am Rand ansetzen, mit einem feuchten Tuch wegwischen.
Wenn die angegebene Temperatur erreicht ist, den Topf vom Feuer nehmen, die abgeriebene Orangenschale hinzufügen und unterrühren. Den Sirup in vorher eingefettete (Butter!) Petits-fours-Backförmchen gießen. Holzstäbchen in die noch heiße Masse stecken. Die Orangen-Lollis erkalten lassen und aus der Form stürzen. Beim Gießen müssen Sie sehr schnell arbeiten, weil der Sirup schon in wenigen Augenblicken erstarrt.

Kinder-Karamellen

1/2 l süße Sahne, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 50 g Puderzucker

Die Sahne, den Zucker und den Vanillinzucker in einen Topf geben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Masse etwa 60 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen lassen, bis sie hellbraun und dickflüssig ist. Zum Schluß den Puderzucker unterrühren. Ein Backblech mit Butter einfetten. Die Karamelmasse daraufgießen und glattstreichen. Die Schicht sollte etwa 1 cm dick sein. Wenn die Karamelmasse anfängt zu erstarren, mit einem Messer etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen, da man sonst keine glatten Schnittflächen bekommt.

Hotzenplotz-Bonbons

75 g Butter, 200 g Zucker, 100 g Haferflocken

Die Butter und den Zucker in einen Topf geben. Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Masse auf kleinem Feuer weiterkochen (nicht rühren). Die Masse muß hellbraun sein. Den Topf vom Feuer nehmen. Die Haferflocken unter die Masse ziehen und sofort auf ein vorher mit Butter eingefettetes Backblech geben. Zu einer 1 cm dicken Schicht verstreichen. Wenn die Masse anfängt zu erstarren, mit einem Messer in Würfel schneiden. Das Messer zwischendurch mehrmals in heißes Wasser tauchen. Die Masse erstarren lassen.

Aladins Datteln

500 g frische Datteln, 200 g Rohmarzipanmasse

Die Datteln waschen und abtrocknen, an einer Seite aufschneiden, vorsichtig auseinanderdrücken und den Stein entfernen. Die Marzipanmasse in Stückchen schneiden und zwischen den Händen mit etwas Puderzucker zu länglichen Würstchen rollen. Die Datteln damit füllen und den Schlitz zusammendrücken.

Drops

500 g Kristallzucker, 500 g hellen Sirup

Zucker und Sirup in einen Topf geben und auf mittlerem Feuer unter Rühren erhitzen, bis die Masse aufkocht. Zuckerkristalle, die sich am Topfrand bilden, mit einem feuchten Tuch abwischen. Masse weiter erhitzen, bis sie eine Temperatur von 119–123° R (Zuckerthermometer) bzw. 145–154° C erreicht hat. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Teelöffel kleine Mengen auf ein gefettetes Backblech geben. Abkühlen lassen.
Tip: Sie können den Drops nach Belieben verschiedene Geschmacksrichtungen geben, zum Beispiel Pfefferminz (indem Sie ein paar Tropfen Pfefferminzöl in die heiße Masse geben. Oder Zimtgeschmack, indem Sie einen Teelöffel gemahlenen Zimt in die Masse rühren).
Auch Vanilleöl, Mandelöl oder Zitronenöl bieten sich an. Wer seinen Kindern bunte Drops bieten möchte, kann selbstverständlich auch mit ein bis zwei Tropfen Speisefarbe färben. Oder eigene Farbtöne schaffen, indem er die handelsüblichen Speisefarben miteinander mischt (gelb und rot = orange, gelb und blau = grün).

Marshmallow

4 Beutel gemahlene Gelatine, 20 EL Wasser, 600 g Zucker, 2 Tassen heller Sirup, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Die Gelatine mit 10 EL heißem Wasser auflösen und beiseite stellen. Den Zucker und das restliche Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Unter Rühren etwa 2 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zuckerkristalle, die sich am Rand des Topfes bilden, mit einem feuchten Tuch wegwischen. Den Topf vom Feuer nehmen. Den Sirup und die angerührte Gelatine in die Masse rühren. Mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen, bis die Masse steif ist und sich am Rührbesen beim Herausziehen Spitzen bilden. Zum Schluß den Vanillinzucker unterziehen. Ein Backblech mit Alu-Folie belegen, die Masse daraufgießen und glattstreichen. Erstarren lassen und in Würfel schneiden.
Tip: Sie können die fertigen Würfel nach Belieben in Schokoladenstreuseln, Liebesperlen, Kokosflocken oder geriebenen Nüssen wälzen.

Waldmeister-Geleewürfel

1 Päckchen Instant-Götterspeise, Waldmeister, 400 ccm Wasser

Den Inhalt des Päckchens in eine Schüssel geben. Mit 400 ccm kochendheißem Wasser übergießen. Mit einem Schneebesen gut durchrühren, bis sich die Instant-Masse im Wasser gelöst hat. Ein Backblech mit vier gleich hohen Kanten mit Alu-Folie auslegen. Die heiße Götterspeise daraufgießen. Das Backblech in den Kühlschrank stellen. Die Masse nach dem Erstarren in Würfel schneiden. Nach Belieben in Zucker wälzen (Abb. S. 103).
Tip: Sie können mit Ihren Kindern selbstverständlich auch Geleewürfel aus allen anderen Götterspeisen zubereiten (zum Beispiel Zitrone, Himbeer . . .). Eine auf einem großen Kuchenteller angeordnete Mischung aus Geleewürfeln in verschiedenen Farben sieht besonders schön aus.

Pedros Fruchtbonbons

Schalen von 6 ungespritzten Apfelsinen (Zitronen, Pampelmusen), 1 l Wasser, 250 g Zucker

Die ungespritzten Zitrusfrüchte dünn abschälen (das bittere Weiße der Schale soll nicht mehr daran haften) und in kaltem Wasser gründlich waschen. In 2 cm lange Streifen schneiden. Mit ½ Liter Wasser etwa 30 Minuten kochen. Die Schalen in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend nochmals in einem ½ Liter Wasser 30 Minuten kochen lassen. Wieder in ein Sieb gießen. Dann mit einem sauberen Küchenhandtuch trockentupfen. Die noch heißen Schalen in Zucker wälzen, auf ein Backblech legen und bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Aprikosen-Küßchen

500 g getrocknete Aprikosen, 2 Beutel Vollmilchkuvertüre, 50 g Liebesperlen zum Bestreuen

Kaufen Sie für die Aprikosen-Küßchen schöne große getrocknete Aprikosen und vierteln Sie sie. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen. Die Aprikosenviertel in die heiße Kuvertüre tauchen und mit dem Teelöffel

herausnehmen. Die Stückchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen und mit Liebesperlen bestreuen. Wenn die Kuvertüre erkaltet ist, sind die Aprikosen-Küßchen zum Naschen fertig.

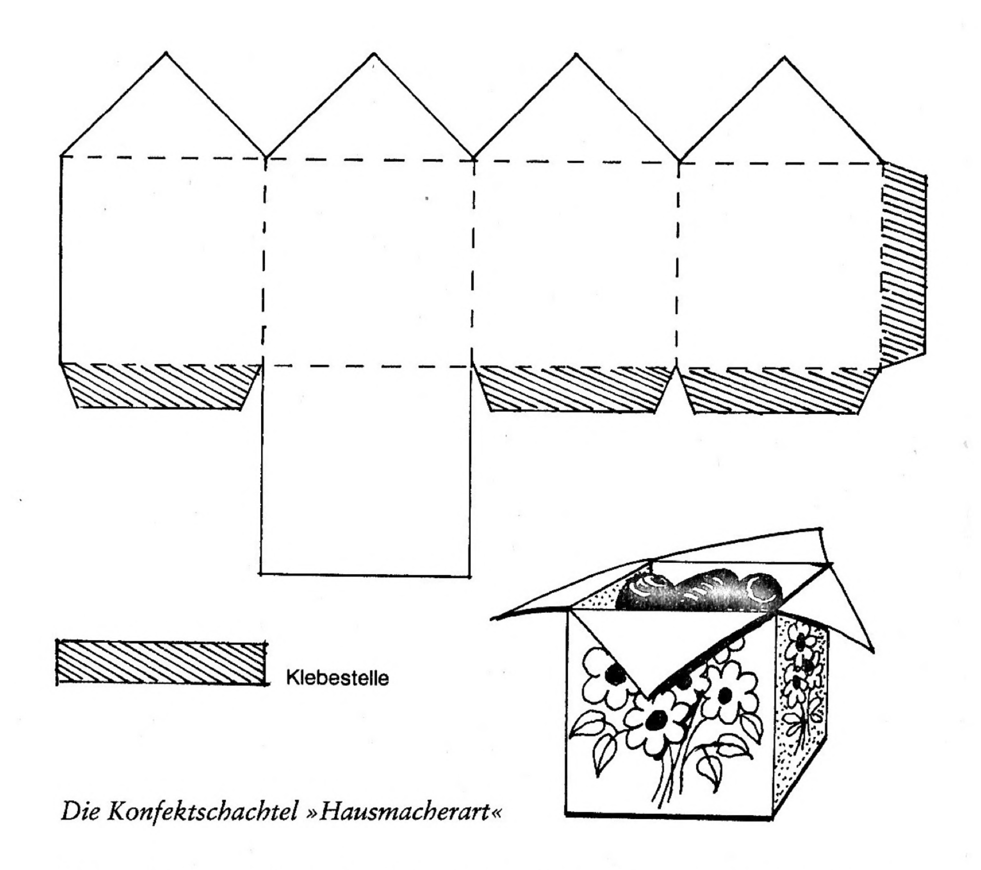
Erdnuß-Bruch

500 g ungesalzene Erdnußkerne, 2 Beutel Vollmilchkuvertüre

Ein Backblech mit angewärmter Butter bestreichen. Die Erdnüsse gleichmäßig darauf verteilen, sie sollen möglichst dicht nebeneinander liegen. Die Kuvertüre nach Vorschrift erhitzen, sofort über die Erdnußschicht gießen und erstarren lassen. Nach dem Erstarren kann sich jedes Kind ein Stück abbrechen.

Das Kästchen mit dem trefflichen Inhalt ...

Die Firma Montgomery Ward & Co. war um die Jahrhundertwende der Neckermann des Wilden Westens. Ihre dickleibigen Kataloge landeten in den einsamsten Blockhütten. Nach ihnen bestellten die Farmersfrauen ihren Hausrat, der meistens per Postkutsche erst nach Monaten dann bei ihnen ankam.
Sie mögen es glauben oder nicht – im Montgomery-Katalog von 1895 entdeckten wir neben den neuesten Modellen von Bärenfallen, fünf Dutzend verschiedener Sorten Gewehrmunition und Schießeisen aller Kaliber ein unglaublich reichhaltiges Sortiment an Etageren, Schälchen, Bonbonnieren aus Kristall, Porzellan und Silber. Darin boten die Ladies ihr hausgemachtes Konfekt an.
Wenn Sie Konfekt nicht nur zubereiten, sondern auch verschenken wollen und nach einer passenden »Verpackung« suchen, bietet sich als erstes ein Gang zum Trödler an. Vielleicht entdecken Sie mit etwas Glück bei ihm noch eine Bleikristall-Schale, wie sie in Omas Vitrine prangte.
Das ist die aufwendigste Art, Konfekt zu verpacken. Natürlich können Sie besonders lieben Menschen Ihr Konfekt auch zierlich in einem antiken Silberschälchen verehren ...
Das »Kästchen mit dem trefflichen Inhalt«, wie Märchendichter Wilhelm Grimm die Konfekt-Schachtel nannte, muß natürlich nicht teuer sein. Eine alte Pralinenschachtel, die Sie nach eigenem Geschmack verwandeln, erfüllt auch ihren Zweck. Wie wäre es, wenn Sie die Schachteln mit Plakatfarbe anpinselten und dann über und über mit Bildern beklebten? Sie können auch mit Silber- oder Gold-Folie arbeiten und eine kunstvoll geschlungene Schleife auf der Schachtel befestigen ...
Besonders dekorativ macht sich als Verpackung auch eine kleine Spanschachtel, die man in Geschäften für Bastlerbedarf günstig kaufen kann, wenn Sie sie anschließend bunt bemalen ...
Auf den ersten Blick können die Beschenkten Ihre Kunstwerke aus der Küche bewundern, wenn Sie sie in Klarsichtschachteln aus dem Laden verpacken. Zur Verzierung mit Goldband zubinden oder einen winzigen künstlichen Veilchenstrauß an eine Ecke kleben ...



Die Konfektschachtel »Hausmacherart«

Wenn Sie gerne basteln, liefern wir Ihnen hier den Schnitt für eine einfache Faltschachtel, in die Sie sowohl Bonbons als auch Marzipan, Petits fours und Pralinen – also alles aus der süßen Küche – besonders liebevoll und individuell verpacken können. Für diese Schachtel brauchen Sie farbigen Karton aus dem Papiergeschäft.

Und so faltet man die Konfektschachtel »Hausmacherart«:

Das Schnittmuster beliebig vergrößern und den farbigen Karton danach zuschneiden. Die gestrichelten Falzlinien der Zeichnung auf dem Karton mit einem Messer auf der Außenseite einritzen. Die dreieckigen Laschen auf der Innenseite einritzen. So können Sie den Karton leicht zu einer Schachtel falten und an den schraffierten Stellen verkleben.

Dekorationstips: Außenseiten mit Goldfolie, Silberfolie, Glanzbildern oder kleinen Tortendeckchen bekleben.

Ein hübscher Frühstücksbecher, ein kostbares altes Glas oder sonst ein schönes Gefäß wird – mit eigenem Konfekt gefüllt – zu einem ganz persönlichen Geschenk ...

Nicht die schlechteste, bestimmt aber die preiswerteste Verpackung für selbstgemachtes Konfekt ist eine Cellophantüte. Hübsch zusammengebunden und mit einem Etikett beklebt kann sie sehr gut aussehen ...
In Cellophanpapier verpacken Sie am besten auch die eigenen Bonbons. Sie können sie dann in Falttaschen legen, die sich mit wenig Mühe recht rasch erstellen lassen ...
Zur Herstellung eines Bonbonkranzes benötigen Sie schon etwas mehr Zeit: Das Binden ist mühselig, aber der Effekt überwältigend. Das geht so: Viele eingewickelte Bonbons – ein Bonbonpapier am anderen – mit einem Heftklammerapparat zusammenheften und die Bonbonschlange um einen Drahtring winden ...
Mit schönen Kaffee- und Keksdosen können Sie übrigens auch den Bonbonkonsum Ihres Nachwuchses kontrollieren, indem Sie einfach jedem Kind seine eigene süße Dose geben. Die Dekoration kann jedes Kind selbst besorgen – und sei es mit bunten Glassteinchen. Die Konfektschachtel der Kleinen wird jeweils am Wochenanfang mit einer bestimmten Ration gefüllt, dann bleibt jedem selbst überlassen, wie er damit durch die Woche kommt ...
Die Advents- und Weihnachtszeit ist natürlich die Zeit des ganz großen »süßen Booms«. Besonders viel Anklang finden da die selbstgebastelten Adventskalender, bei denen sich hinter den Fenstern mit Konfekt gefüllte Schubladen befinden. Auch als Baumschmuck machen sich in Cellophan-, Silber- oder Goldpapier eingewickelte süße Sachen ausnehmend gut ...
Ein besonders liebevoll wirkendes Geschenk ist auch ein Biedermeiersträußchen aus eigenem Konfekt. Die Papierspitzenmanschetten dazu erhalten Sie im Blumenladen ...
Zum Schluß geben wir Ihnen noch einen Tip für ein nicht alltägliches zusätzliches Geschenk zu all Ihren dekorativ verpackten Pralinen: Verfertigen Sie ein kleines Notizbuch mit einem Dutzend der schönsten Konfektrezepte ...

Bildnachweis

Gruner + Jahr AG & Co., Hamburg: 104
Hartz – Gruner + Jahr AG & Co., Hamburg: 51
laenderpress, Düsseldorf: 33
Christian Teubner, Füssen: 34 oben, 34 unten, 52, 86 unten, 103
Teubner – Gruner + Jahr AG & Co., Hamburg: 86 oben
Weber – Gruner + Jahr AG & Co., Hamburg: 85
Zeichnungen Ilse Ross, München

Register

Bonbons – Pralinen – Petits fours

Unter all den herrlichen Dingen, die sich in der eigenen Küche zubereiten lassen, gehört selbstgemachtes Konfekt zu den besonderen Leckereien. In diesem Buch sind für Sie die schönsten Rezepte gesammelt.

Schoko-Bonbons
Geleebonbons
Zitronen-Fondant
Doppeldecker
Honig-Karamellen
Ahorn-Karamellen
Meerschaum
Pfefferminz-Toffees
Sahneküsse
Sirup-Taler
Butterscotch
Hartkaramellen
Türkischer Honig
Mandel-Gianduja
Elfenbissen
Kirschwürfel
Brioni
Sultanetten
Trüffelrosetten
Tivoli-Kugeln
Maraschino-Kirschen
Früchtebrot
Dattelkonfekt
Nougatscheiben
Gefüllte Aprikosen
Ingwerspitzen
Marzipan
Mozartkugeln
Lollis
Puffmais

Außerdem erfahren Sie alles über das Handwerkszeug des Konfektmachers und etwas darüber, daß das Pralinenmachen weit weniger kompliziert ist, als Sie vielleicht annehmen.

DM 4,80